

Zeleninová tlačěnka - dia

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- majonéza 100 g
- ocet 0 ks
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- sterilizovaná dia zelenina 150 g
- šunka 100 g
- vejce na tvrdo 2 ks
- mletá želatina 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Zeleninu scedíme, nálev odměříme, popř. dolijeme do 1/4 l vodou, rozmícháme v něm želatinu a necháme ji 1/2 hodiny nabobtnat. Nálev pak ve vodní lázni ohříváme, až se želatina rozpustí. Nálev osolíme, doplníme pepřem, octem a necháme ho vychladit. Zeleninu, drobně nakrájená vejce a salám promícháme, zalijmeme chladným nálevem a promícháme s majonézou. Vše nalijeme do formy vypláchnuté studenou vodou a necháme v chladu několik hodin ztuhnout. Formu před vyklopením ponoříme na několik vteřin do teplé vody. Tlačěnku nakrájíme na cca 8 plátků a můžeme ozdobit např. petrželkou.

Rada:

Pro slavnostnější příležitosti můžeme hmotu nalít do menších formiček - báboviček, vyložených

mikrotenem. Postup je stejný.

Poznámka:

podle chuti sůl, pepř a ocet