

Zeleninové bábovičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- želatina 6 plátek
- voda 400 ml
- ocet 2 lžíce
- dle chuti pepř 1 ks
- sůl 1 špetka
- vejce vařená 2 ks
- hrášek sterilizovaný 1 plechovka
- kukuřice sterilizovaná 1 plechovka
- mrkev sterilovaná 1 plechovka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Želatinu necháme nabobtnat ve vodě asi 10 minut. Poté za stálého míchání želatinu zahříváme, až se zcela rozpustí (pozor – nevaříme). Do tekutiny přimícháme ocet, bílý pepř, sůl, případně jiné koření. Do formiček na muffiny nalijeme na dno trochu želatiny, a necháme ji lehce ztuhnout. Do každé položíme plátek uvařeného vajíčka. Nalijeme opět vrstvičku želatiny, necháme mírně ztuhnout a stejně pokračujeme i s hráškem, kukuřicí a mrkvičkou. Poslední vrstvu zeleniny zalijeme želatinou až po okraj a necháme v chladu ztuhnout. Želatinové bábovičky podáváme dobře vychlazené s pečivem a dochutit můžeme ještě octem.

Poznámka:

Barevně i chuťově vynikne např. sterilovaná kapie.

Do želatiny můžeme dát například na kousíčky nakrájenou šunku či sterilované žampionové plátky.