

Vinný aspik s uzeninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám (nebo uzeniny) v celku 300 g
- Masový vývar 2.5 dl
- Bílé víno 2.5 dl
- Želatina 12 plátek
- Vinný ocet 4 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Nasekané čerstvé bylinky 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám podle potřeby oloupeme a nakrájíme na kostičky. Želatinu nejprve namočíme v troše vody, necháme ji nabobtnat a pak ji vymačkáme. Víno smícháme s octem a vývarem, zahřejeme, přidáme želatinu a necháme ji za stálého míchání rozpustit (nevaříme). Směs osolíme, opepříme, přidáme rozmačkaný česnek a bylinky a necháme zchladnout na pokojovou teplotu. Na závěr přidáme do zchladlého, ale ještě tekutého aspiku kostičky salámu, nalijeme ho do formy vyložené fólií a necháme asi 2 hodiny chladit. Ztuhlý aspik vyklopíme a nakrájíme na plátky. Podáváme s pečivem.

Poznámka:

2 hodiny chladit