

Vejce pod sklem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 100 g
- Natvrdo uvařená vejce 2 ks
- Červená paprika (kapie) 1 ks
- Sterilovaný hrášek 4 lžíce
- Sterilované žampiony 4 lžíce
- Mletá želatina 1.5 balení
- Citronová šťáva 1.5 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Mletý bílý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Želatinu necháme nabobtnat v misce s 8 dl vody, pak misku ponoříme do horké vodné lázně a želatinu necháme rozpustit. Přidáme k ní citronovou šťávu, cukr a trochu soli a pepře a promícháme. Na dno 4 kelímků nalijeme slabou vrstvu této směsi, a když ztuhne, rozložíme na ni plátky žampionů a přelijeme ji další vrstvou želatiny. Po jejím zatuhnutí na ni rozložíme hrášek a opět ho zalijeme želatinou. Do další vrstvy umístíme po celé ploše nudličky šunky, mezi ně půlku vařeného vejce žloutkem nahoru a kousky kapie. Zalijeme je tenkou vrstvou zbylé želatiny a necháme ztuhnout v chladu. Podáváme s toasty nebo jiným čerstvým pečivem.