

Kuřecí majonéza v aspiku

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuřecí majonéza 200 g
- Aspik 300 g
- Uvařené vejce (kolečka) 4 ks
- Sterilovaná kapii 1 ks
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Želatina 1 lžička
- Petrželka 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Čtyři vychlazená kovová tvořítka vylijeme tuhnoucím aspikem tak, aby se na stenách utvořila vrstva silná asi 3 mm, a necháme v chladničce ztuhnout. Želatinu namočíme do dvou lžic studené vody, po chvíli ji v malém kastrolku za stálého míchání ohřejeme téměř k varu a po částečném vychladnutí vmícháme do kuřecí majonézy. Do tvořitek ozdobně urovnáme kolečka vařeného vejce, na nudličky nakrájenou kapii, ozdobně nakrájenou okurku a necháme opět v chladničce ztuhnout. Pak přidáme kuřecí majonézu, zalijeme ji aspikem a necháme znovu ztuhnout. Před podáním namočíme tvořítka na okamžik do hodně horké vody a vyklopíme.