

Šunka ve vinném aspiku

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Šunka 250 g
- Vinný aspic 350 g
- Sterilovaná kapie 1 ks
- Sterilovaný hrášek 4 lžíce
- Petrželka 2 snítka
- Uvařené vejce (kolečka) 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Čtyři vychlazená kovová tvořítka vylijeme tuhnoucím aspikem tak, aby se na stěnách utvořila vrstva silná asi 3 mm, a necháme v chladničce ztuhnout. Do tvořitek urovnáme na nudličky nakrájenou kapii, sterilovaný hrášek, kolečka vařeného vejce a petrželku. Pokapeme je aspikem a necháme opět v chladničce ztuhnout. Před podáním namočíme tvořítka na okamžik do hodně horké vody a vyklopíme.