

# Galarety z żółtym majonezem



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **379** Ocena: **7575**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- na 8 połówek: wędlina drobiowa 4 plasterki
- Kukurydza konserwowa 1/3 puszki
- groszek mrozony lub konserwowy tyle samo
- Marchew 1 szt
- Jajo kurze 2 szt
- Natka pietruszki gałązka, chili
- bulion drobiowy 1 szkl, żelatyna 2 łyżeczki
- majonez czosnkowy: żółtko, musztarda, olej, sól, czosnek, kurkuma
- do dekoracji: kukurydza, groszek, marchew, i szczypior

## Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowałam marchewkę w mundurku a mrożony groszek zblanszowałam. Można użyć groszku konserwowego- ale ma brzydszy kolor.  
Do foremki- widać z czego- można też użyć skorupki jaj, włożyłam po plasterze jaja, dodałam pokrojoną wędlinę oraz warzywa, i po listku natki.  
  
Bulion podgrzałam i rozpuściłam w nim żelatynę.  
Foremki ułożyłam na wilgotnej ściereczce, aby się nie przechylały.  
  
Zalałam wywarem foremki.
- 2 Zrobiłam majonez czosnkowo kurkumowy. Najpierw wymieszałam żółtko z musztardą, zgniecionym czosnkiem i kurkumą i solą, a potem dolewałam stopniowo olej.
- 3 Gotowe!  
Można też zwykły majonez doprawić czosnkiem i kurkumą :)
- 4 Galarety ułożyłam na majonezie.  
  
Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: