

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 mrożony 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: