

Jajka wielkanocne :)



Autor: **nikola2005**

Przepisów: **108** Ocena: **4644**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 10 wydmuszek z jajek
- około 20 dkg szynki
- warzywa - kukurydza, groszek, marchewka,
- 1 jajko ugotowane na twardo
- 1 litr wywaru mięsnego lub warzywnego (ja zawsze wywaru mam więcej bo lepiej żeby mi zostało niż miałoby zabraknąć)
- około 8 łyżeczek żelatyny (na 1 litr wywaru)

Sposób przygotowania:

- 1 Robiąc wydmuszki pamiętajmy o tym, aby otwór zrobić po szerszej stronie jajka! Wydmuszki z jajek wyparzyć wrzątkiem i zostawić do wysuszenia.
- 2 Szynkę pokroić w paseczki i delikatnie włożyć do wydmuszek razem z warzywami,
- 3 W wywarze rozpuścić żelatynę i zalać wydmuszki. Odstawić do zastygnięcia a następnie do lodówki
- 4 Zdjąć skorupkę obierając tak jak zwykłe jajko. Nie ma problemu ze zdjęciem skorupki.
- 5 SMACZNEGO. Wrażenie na gościach gwarantowane :))

Twoje notatki do przepisu: