

Jajka z pasztetem w galarecie



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19485**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Jajo kurze 4 szt
- pasztet drobiowy 15 dag
- rosół drobiowy 2 szklanki (może być z kostki)
- groszek konserwowy 1 puszka
- Żelatyna 2 łyżki
- sos tatarski
- papryka słodka mielona

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo, obrać i pokroić na trzy części. Jajka przełożyć pasztetem, delikatnie złożyć i włożyć do szklanej salaterki. Rosół zagotować, odstawić na chwilę i rozpuścić w nim żelatynę. Przygotowane jajka obsypać groszkiem, zalać tężejącym rosołem, wstawić do lodówki do następnego dnia. Podawać z sosem tatarskim.

Twoje notatki do przepisu: