

# Mini galarcziki



Autor: **drNowak**

Przepisów: **200** Ocena: **1420**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Żelatyna bulionowa lub czysta (1 op.)
- Kiełbaski (kabanosy, frankfurterki i.t.p.)
- Ser podpuszczkowy np. gouda, Edam (kilka plastrów)
- Warzywa np. kukurydza, papryka czerwona (żółta), oliwki.
- Sól (do smaku jak stosujemy żelatynę czystą)

## Sposób przygotowania:

1. Szykuję żelatynę mocną (2x mocniejsza niż pisze na opakowaniu)
2. Kiełbaski kroję w kawałeczki.
3. Ser, paprykę kroję w kostki. Oliwki kroje na pół.
4. Do bulionówki (filizanki) wsypuję po kilka: kawałków kiełbaski, sera, papryki i pozostałych składników wypełniając ją maksymalnie do  $\frac{3}{4}$ . Zalewam żelatyną.
- 2 5. Jak ostygną wkładam do lodówki.
6. Idealne są następnego dnia do śniadania. Podaję z cytryną lub sosem majonezowo-ketchupowym.

## Twoje notatki do przepisu: