

Mini galarcziki



Autor: **drNowak**

Przepisów: **200** Ocena: **1427**



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 (filiżanki) wsypuję po kilka: kawałków kiełbaski, sera, papryki i pozostałych składników wypełniając ją maksymalnie do 3/4. Zalewam żelatyną.



5. Jak ostygną wkładam do lodówki.
6. Idealne są następnego dnia do śniadania. Podaję z cytryną lub sosem majonezowo-ketchupowym.

Twoje notatki do przepisu: