

# Szynka w galarecie



Autor: **annawk**  
Przepisów: **231** Ocena: **7205**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- FARSZ:
- 3 jaja ugotowane na twardo
- 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki
- 2 łyżki posiekanych drobno orzechów włoskich
- 2 łyżki majonezu
- sól, pieprz
- ...
- 15 plastrów szynki konserwowej
- 0,75l bulionu
- 2 łyżki żelatyny (kopiata)
- warzywa - do przybrania

## Sposób przygotowania:

- 1 Składniki farszu ( jaja starte na grubych oczkach) wymieszać dokładnie i doprawić. Schłodzić.
- 2 Szynkę zrolować z porcjami nadzienia, ułożyć w głębszym naczyniu i udekorować wybranymi jarzynami. W bulionie ( gorącym) rozpuścić żelatynę , schłodzić i teżejącym płynem zalać roladki .
- 3 Całość odstawić do lodówki do zastygnięcia - smaczngo.

## Twoje notatki do przepisu: