

# Wykwintna przystawka.



Autor: **Christopher**  
Przepisów: **18** Ocena: **175**



1-2 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- 1 pomidor concasse
- 1 puszka tuńczyka w oleju
- 1 puszka tuńczyka w oleju
- 1 awokado
- świeża bazylija, sól, świeżo zmielony pieprz
- odrobina żelatyny

## Sposób przygotowania:

- 1 Odrobinę żelatyny rozpuścić w gorącej wodzie, tak by powstało 4-5 łyżeczek płynu. Pomidor sparzyć, wyfiletować (usunąć pestki) pokroić w kostkę, dodać kilka pokrojonych listków bazylii, odrobinę soli i pieprzu. Ułożyć w pucharku i zalać 1 łyżeczką żelatyny. Tuńczyka osączyć na sicie z oleju, posypać pieprzem, ułożyć na pomidorach i również polać 1 łyżeczką żelatyny. Ostatnia warstwa, to awokado, obrane, skropione cytryną i polane żelatyną. Całość wstawiamy na 2 godziny do lodówki. Można również tą przystawkę zrobić bez żelatyny, używając ausztychera (metalowa obręcz). Zaczynamy od awokado. Każdą warstwę dociskamy łyżką. Pozostawiamy w obręczy i również schładzamy w lodówce około 1/2 godziny

## Twoje notatki do przepisu: