

Jaja z łososiem w galarecie

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Przystawka na Wielkanoc

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaja - 4
- majonezu - 2 łyżka(i)
- wędzony łosoś - 8 plasterków
- wywar warzywny - 1 szkl.
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)
- cytryna -
- pomidor -
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka ugotować na tardo, obrać i przekroić na pół. Na wszystkie połówki nałożyć po pół łyżeczki majonezu. Każdą owinać plastrem łososa i ułożyć na półmisku (zawinięciem do dołu by się nie rozpadło). Przybrać pomidorami pokrojonymi w cienkie ćwiartki, plasterkami cytryny i pietruszką. Wywar z warzyw doprawić do smaku, wlać do rondelka i zagotować, dodać żelatynę i mieszać aż się rozpuści. Ostudzić i połączyć jajka. Wstawić do lodówki :)

Jak podawać?

Z sosem chrzanowym