

Aszpikos finomság húsvétra



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

- 30 dkg sonka
- 20 dkg konzerv kukorica
- 1 db kaliforniai paprika
- 0.5 fej brokkoli
- 5 dl sonkalé
- 4 db tojás
- 3 dkg zselatin
- 1 teáskanál ételízesít
- bors

Elkészítés

A tojást főzd meg 10 perc alatt, majd pucold meg, és várd meg, míg kihűl. A brokkolit szedd rózsáira, és főzd azt is 10 percig. Szórd le, csepegtesd le. A paprikát, a tojást, a sonkát és a brokkolit vágd fel ízlésesen, a kukoricáról

öntsd le a levet.

Rétegezd a hozzávalókat tetszés szerint egy fóliával bélelt tálba vagy tányérra. A zselatint oldd fel a sonkalével a tasakon található leírás szerint.

Szórj hozzá borsot és ételízesítőt. Mikor már sűrűsödik, öntsd a töltelékre, és tedd a hűtőbe legalább három-négy órára dermedni. Fogyasztás előtt borítsd ki az edényből, és szeleteld fel.