

VENDÉGVÁRÓ HÚSVÉTI ASZPIKOS TOJÁS



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

1 piros paprika

Zöld levélkék – pl. petrezselyem, zellerlevél, apróra vágott zellerszál, zöld kapor – ízlés szerint

30 dkg főtt sonka(vagy bármilyen főtt hús)

Só, őrölt bors

20 gr zselatin

1-2 dl húsleves lé (pl., ha más nincs, akkor bio húsleveskockából elkészítve)

Elkészítés

Tojáshéjak előkészítése :

A 10 tojást alaposan megmossuk, szikkasztjuk, majd kb. 2 cm átmérőjű lyukat készítünk óvatosan a tojások tetején

Itt távolítjuk el a tartalmukat (természetesen felhasználjuk máshoz), majd jól kiöblítjük az üres héjat, és lefelé fordítva kicsöpögtetjük

Tojástartóba helyezük ket, a lyukkal felfelé

A zselatint 30 ml vízben 10-15 percet áztatjuk, majd a tűzön addig főzzük, míg fel nem olvad, majd hozzáöntjük a húisleveshez → kész az aszpikunk

A sonkát, a pritamin paprikát, a választott zöld-féléket apróra vágjuk, és fűszerezzük

1 zöld levélkét rakunk a tojás aljára

Ráhalmozzuk a keveréket, majdnem a lyukak szájáig, majd feltöltjük a zselatinos húslevesrel

Legalább 1 napra hűtőbe rakjuk, ...majd óvatosan meghámozva, akár piros tojásokkal vegyesen adjuk asztra!