




## Galaretka z grochem zielonym i agar-agar

 Dorota Duszak

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

groch zielony cały bio - 150 g

marchew - 2 szt.

jajka - 2 szt.

agar-agar - 1 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1/4 łyżeczka

majeranek - 1 łyżka

masło sklarowane - 1 łyżka

wodorost kombu - 4 cm

natka pietruszki - 1/2 pęcz

### Dodatkowe info:

Polecam jajka z płynnym żółtkiem ze względu na lecytynę.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Groch namocz na co najmniej 8 godzin (najlepiej na noc). Odcedź. Przepłucz pod bieżącą zimną wodą. Do garnka z zimną wodą dodaj wodorost kombu. Odczekaj 10 minut. Dodaj groch. Gotuj na wolnym ogniu przez 2 godziny.

**KROK 2:** Marchewkę obierz i pokrój w plastry po lekkim skosie. Wrzuć na gotującą się wodę. Gotuj 15 minut.

**KROK 3:** Natkę pietruszki i wodorost kombu z ugotowanego groszku posiekaj.

**KROK 4:** Jajka ugotuj od wrzącej wody przez 4,5 minuty. Przelej zimną wodą i obierz.

**KROK 5:** Do garnka wlej wywar z gotowanego grochu i marchewki (tak by były 3 szklanki). Zagotuj. Dodaj czubatą łyżeczkę agar-agar. Dokładnie wymieszaj. Pogotuj jeszcze przez 5 minut na wolnym ogniu. Dodaj przygotowaną marchewkę, groch, natkę pietruszki i wodorost. Dodaj majeranek, masło sklarowane, pieprz, sól. Wymieszaj. Rozlej do salaterek. Na wierzchu ułóż połówkę ugotowanego jajka.

**KROK 6:** Odstaw do przestygnięcia. Włóż do lodówki do stężenia. Dobrego apetytu.