Wegańskie galaretki warzywne :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- Woda - 300 ml
- Mieszanka warzyw mrożonych (bez ziemniaków) - 200 g
- Ziele angielskie - 4 szt.
- Liść laurowy - 1 szt.
- Parówka sojowa - 1 szt.
- Woda - 50 ml
- Agar - 1/2 łyżeczka
- Sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa muszą być odmrożone. Wodę (300ml) zagotowujemy i dodajemy pozostałe składniki, parówkę kroimy w talarki. Gotujemy na małym ogniu przez ok. 15 minut, aby warzywa lekko zmiękły.

KROK 2: Kiedy warzywa się gotują przygotowujemy agar. Zagotowujemy wodę, odmierzamy 50 ml i rozpuszczamy w niej 0,5 łyżeczki agaru. Mieszamy przez 5 minut.

KROK 3: Po ugotowaniu warzyw i parówki, wyciągamy je a do wywaru wlewamy rozpuszczony agar. Bulion gotujemy przez 10-15 minut, co chwilę mieszając.

KROK 4: Warzywa i talarki parówki rozkładamy do foremek i zalewamy wywarem z agarem. Po wystygnięciu przechowujemy w lodówce.