




Ekspresowa galareta

 Wafelek2601

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

rosół - 1 litr
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
sól i pieprz - do smaku
żelatyna - trochę

szynka - 15 dag
papryka marynowana (płat) - 1 szt.
pieczarki marynowane - 1/2 słoik
natka pietruszki - 1/2 pęk
ogórki kiszane - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rosół zagotować z liśćmi laurowymi, ziele angielskim oraz przyprawami. W rosole rozpuścić żelatynę (wg proporcji podanej na opakowaniu).

KROK 2: Pieczarki pokroić w plastry, paprykę i ogórki w kostkę, wszystko osączyć z zalewy. Natkę posiekać, szynkę pokroić w kostkę. Paprykę, pieczarki, ogórki, natkę i szynkę połączyć ze sobą i wymieszać. Przełożyć do miseczek.

KROK 3: Zalać ostudzonym rosółem. Wymieszać. Odstawić do lodówki i zostawić do stężenia.

KROK 4: Podawać skropione octem.