Wędzony łosoś i przepiórcze jaja w kolorowej galarecie

My Little Food Safari

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- wędzony łosoś - 100 g
- jaja przepiórcze ugotowanych na twardo - 5 szt.
- groszek mrożony - 3-4 łyżka
- bulion warzywny - 300 ml
- żelatyna w listkach na 500 ml wywaru - 1 opakowanie
- chrzan - 2 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 2 łyżka
- sok z buraków - 3-4 łyżka
- starty imbir - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie. Następnie rozpuszczamy w gorącym bulionie. Bulion studzimy.
Na dno foremki wylewamy kilka łyżek bulionu. Proponuję użyć plastikowej foremki po ciastkach / krakersach to nie będzie problemu z wyjęciem galarety.
Układamy jajka, ruloniki z łososia. Posypujemy zamrożonym groszkiem. Groszek jest bardzo zimny, dzięki temu warstwy będą szybko tężeć. Zalewamy bulionem, powinien tylko zakryć łososia, jajka i groszek. Na kilka minut odstawiamy do lodówki. W tym czasie mieszamy chrzan ze śmietaną i połową pozostałego bulionu. Warstwę chrzanową wykładamy i równo rozprowadzamy. Ponownie odstawiamy na chwilę do lodówki.
Do pozostałego bulionu wlewamy sok z buraka i imbir, mieszamy. Opcjonalnie możemy dodać trochę soli i pieprzu. Wylewamy na warstwę chrzanową odstawiamy do lodówki. Galareta powinna być już po około 30 minutach gotowa do podania, jednak warto dać jej trochę więcej czasu, by smaki dobrze się przegryzły. Galaretę proponuję podawać z kawałkami cytryny.
Smacznego.