Wegańska galareta z agartyną

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- 12 gram agaranty (2 opakowania po 6 g) na 1 litr płynu -
- marchewka i pietruszka po 2 - szt.
- por - 10 cm
- seler naciowy łodyga - 1 szt.
- groszek konserwowy - 1 słoik
- przyprawa warzywna Alce nero - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- sól i pieprz - do smaku
- ocet jabłkowy - do smaku
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie -
- pieprz w ziarnach - kilka
- ocet jabłkowy - do smaku
- natka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew i pietruszkę obrać i pokroić w kostkę, selera i pora pociąć w talarki i dodać do warzyw. Zalać 1 litrem wody, dodać przyprawy i gotować do miękkości warzyw ok. 20 minut. Pod koniec dodać przeciśnięty przez praskę czosnek.
Opakowanie agaranty rozpuścić w 100 ml zimnej wody mieszać do uzyskania gładkiej masy. Następnie przelać do gotujących się warzyw i szybko wymieszać . Gotować 1-2 minuty. Teraz dodać groszek konserwowy. Wystudzić i zanim zacznie tężeć przelać do naczyń. Schłodzić w lodówce. Przed jedzeniem skropić sokiem z cytryny lub octem jabłkowym.

Podawać z natką.