



## WIELKANOCNE GALARETKI Z SZYNKĄ

### SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie szynki Sokołowskiej Krulej Sokolow
- 9 zielonych szparagów
- 9 jajeczek przepiórczych
- 1 mała papryka czerwona
- 4-5 łyżek kukurydzy konserwowej
- 2-3 szklanki bulionu warzywnego
- 2-3 łyżeczki żelatyny
- 1 łyżka chrzanu tartego
- 1 łyżka majonezu
- 1 szczypta kurkumy
- natka pietruszki do dekoracji

### PRZYGOTOWANIE:

1. Chrzan połączyć z majonezem i kurkumą.
2. W zagotowanym, dobrze doprawionym rosole rozpuścić żelatynę w proporcji 1 łyżeczka żelatyny do 1 szklanki rosołu.
3. Jajeczka przepiórcze ugotować na twardo (3 minuty) i obrać.
4. Szparagi pozbawić zdrewniałych końcówek, odciąć główki, pokroić na około 1,5 cm kawałki, gotować w osolonej wodzie przez około 5 minut i odcedzić.
5. Paprykę oczyścić z gniazda nasiennego i pokroić w kosteczkę.
6. Plastry szynki pokroić w kwadraciki.
7. Silikonowe formy do babeczek/kokilki albo miseczki wypełnić do 4/5 wysokości naprzemiennie szynką, szparagami, jajeczkiem, kukurydzą i papryką, a następnie zalać ciepłym bulionem. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia. Po wyjęciu udekorować natką pietruszki i podać z sosem chrzanowym.