

Masový aspik se zeleninou

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce oleje

150 g mraženého hrášku

150 g sterilované červené řepy

sůl

0,5 l bílého vína

4 mrkve

2 lžíce vinného octa

12 plátků želatiny

2 kuřecí prsíčka

pepř

Postup

Maso osmahneme po obou stranách, osolíme a opeříme. Po vychladnutí nakrájíme na kostky. Mrkev oškrábeme. Červenou řepu slijeme a necháme okapat. Obojí nakrájíme na kostky. Hrách a mrkev krátce povaříme, prudce zchladíme a necháme okapat. Želatinu nejprve namočíme a poté dobře vymačkáme. Víno s octem a 0,25l vody zahřejeme, přidáme želatinu a necháme ji rozpustit.

Obdélníkovou formu vyložíme fólií, nalijeme do ní želatinu a necháme ztuhnout. Ve vrstvách naskládáme do formy zeleninu a maso. Každou vrstvu přelijeme želatinou. Hotový aspik asi 2 hodiny chladíme. Před podáváním aspik nakrájíme na plátky a přelijeme omáčkou z rajčat a paprik.

Přílohy:

pečivo