



przepisy.pl

Galaretki ze szparagami i krewetkami

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- żelatyna - 6 sztuk
- szparagi - 500 gramów
- wytrawne wino białe - 125 mililitrów
- gałązki koperku - 4 sztuki
- krewetki mrożone - 400 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Krewetki rozmroź, szparagi oczyść, zwiąż w pęczki i gotuj pod przykryciem przez 20-30 minut w 2 litrach wody z dodatkiem soli i soku wyciśniętego z jednej cytryny.
2. Żelatynę namocz w dużej ilości zimnej wody, a jajko ugotuj na twardo.
3. Szparagi pokrój na kawałki o długości 5 cm, a krewetki opłukaj zimną wodą i osusz.
4. Do 0,25 wywaru ze szparagów dodaj wino oraz odciśniętą żelatynę. Dobrze wymieszaj i rozlej do 4 miseczek niewielką ilość galarety.
5. Poruszaj miseczkami, aby płyn rozprowadził się po ściankach. Włóż do lodówki i poczekaj, aż galareta zastygnie.
6. Z jajka wytnij 4 plastry. Do każdej miseczki włóż gałązkę koperku, plasterek jaja, 2 kawałki szparagów oraz kilka krewetek.
7. Wszystko zalej pozostałą galaretą i włóż do lodówki, aby zastygła.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl