



Mozzarella w galarecie z warzywami, makiem i chrupiącymi tostami

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.25 łyżeczek
- czerwona papryka - 0.5 sztuk
- żółta papryka - 0.5 sztuk
- natka pietruszki - 1 łyżka
- kulka mozzarelli - 8 sztuk
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- woda - 2 szklanki
- żelatyna - 1 łyżeczka
- kukurydza konserwowa - 2 łyżki
- rukola - 60 gramów
- mak - 1 łyżeczka
- tortilla pszenna - 1 sztuka
- papryka w proszku - 0.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę pokrój w cienkie paseczki. Natkę posiekaj.
2. W rondlu zagotuj wodę. Dodaj przyprawę uniwersalną Knorr, pieprz i żelatynę. Odstaw do lekkiego ostygnięcia.
3. W międzyczasie, w płaskim naczyniu rozłóż mozzarellę pokrojoną na połówki. Pomiedzy ułóż paseczki papryki i kukurydzę, posyp natką i makiem.
4. Całość zalej wodą z żelatyną i przyprawami. Odstaw na około 2 godziny do lodówki.
5. Po tym czasie zrób tosty. Tortillę podziel na małe trójkąty. Podpiecz w tosterze. Posyp papryką. Podawaj z galaretką, ułożoną na rukoli.

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