



# Szynka w galarecie

przepisy.pl



 30 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- żelatyna - 6 łyżeczek
- szynka gotowana - 20 plastrów
- chrzan - 2 łyżeczki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- jajka - 5 sztuk
- woda - 0.7 litrów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, wystudź i pokrój na ćwiartki
2. W rondlu zagotuj 0,7 litra wody, dodaj Bulionetkę warzywną Knorr – gotuj chwilę. Następnie zdejmij z ognia, wsyp żelatynę i mieszaj do momentu rozpuszczenia w bulionie.
3. Na desce rozłóż plastry szynki. Każdy z nich posmaruj odrobiną chrzanu i ułóż na nich po ćwiartce ugotowanego jajka – zwiń roladki.
4. Tak przygotowane roladki ułóż dekoracyjnie na półmisku i zalej nieco wystudzoną płynną galaretą. Udekoruj gałązkami natki i wstaw na kilka godzin do lodówki, do momentu stężenia galarety. Podawaj z częstkami cytryny.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)