



całość 460 kcal  
porcja (1/4 całości) ok. 115 kcal

## Jajka przepiórcze w galarecie

### Składniki:

10 jajek przepiórczych  
5 łyżek kukurydzy konserwowej  
1 marchewka  
1 mały burak  
kilka łyżek zielonej pietruszki  
kilka ziaren ziela angielskiego  
2 liście laurowe  
9 łyżeczek żelatyny  
2 kostki bulionu\* (bulion znajdziesz na stronie internetowej)

### Sposób przygotowania:

Jajeczka ugotować, obrać i przekroić na pół. Marchew i buraka obrać, ugotować, pokroić w cienkie plastry. Bulion rozpuścić w naczyniu, dodać przyprawy, ok. 300 ml wody i zagotować. Odcedzić przez drobne sitko i wystudzić. Do 400 ml płynu dodać 9 łyżeczek żelatyny i dokładnie wymieszać. W miseczce lub formie do galarety ułożyć warzywa i jajka, dodać pietruszkę i całość zalać galaretą. Włożyć na kilka godzin do lodówki.



POTRAWA  
BEZGLUTENOWA



POTRAWA  
BEZMLECZNA



POTRAWA  
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA  
BEZ SOI



POTRAWA  
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA  
BEZ DROŻDZY



POTRAWA  
WEGETARIANSKA



POTRAWA  
BEZ CUKRU



POTRAWA  
BEZ CUKRU DODANEGO

