

Koktel aspik



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dl vode
- **1** želatin
- **2** cenabelog luka
- so
- biber
- **100** g pirinca
- **1** šargarepe
- **2** kisela krastavca
- **100** g šunke
- ruzmarin

Priprema

Pirinac i šargarepu skuvati i šargarepu iseci na kocke. Takoe i kisele krastavce i šunku iseci na kocke. Staviti vodu da provri pa skloniti sa šporeta i staviti želatin i promešati. U to dodati sitno secen beli luk, so i biber. Na dno čaše staviti pirinac pa sipati razmucen želatin, ali toliko tek da prekrije pirinac. Staviti u zamrzivac 20 minuta. Izvaditi iz zamrzivaca pa staviti šargarepu i opet naliti vodom sa želatinom toliko da prekrije šargarepu. Opet u zamrzivac 20 minuta. Sledeci su kiseli krastavci isto preliti ih želatinom i opet u zamrzivac 20 minuta. Na kraju staviti šunku i nju samo malo zaliti cisto da ne bi potamnela. Ostaviti 1 sat u zamrzivacu. Ukrasiti ruzmarinom.

Savet

Sastojke možete da izaberete po svom ukusu, a takoe i možete sve zajedno izmešati i samo zaliti želatin masom.