

Jaja i šunka u želatinu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- 150 g kuvane šunke
- 1 šoljica kuvanog povrca za rusku salatu
- 1 kocka govedju supu
- 3 kesice želatina
- malopasterizovanih šampinjona
- 1/2 l vode

Priprema

Jaja skuvati ohladiti i oljuštiti. Staviti vodu u posudu da se kuva, dodati kocku za supu i skuvati. Želatin otopiti u 1/2 šoljice mlake vode. Skloniti posudu sa supom sa šporeta i lagano umešati želatin. Vratiti na vatru i zagrejati do ključanja. Ostaviti da se malo ohladi. Jaja iseci na kolutove, šunku uviti u rolnice. Pripremiti posudu u kojoj cete redjati, sipati nekoliko kašika prohladjene supe, ostaviti u frižider kratko da se malo prohladi. Onda redjati jaja, ponovo supu, prohladiti, pa onda redjati rolnice šunke i šampinjone, preko ponovo supu, prohladiti. Sipati kuvano povrce, supu, ponovo rolnice, supu, jaja i na kraju zaliti supom. Ostaviti u frižider da se stegne i hladno servirati.

Savet

Pažljivo sei šnite da ostanu cele.