

Koktel aspik



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlvode**
- **1želatin**
- **2 cenabelog luka**
- so
- biber
- **100 gpirinca**
- **1šargarepe**
- **2kisela krastavca**
- **100 gšunke**
- 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 caše 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. Opeta 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.