

*Sendvic sa *kavijarom**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za perlice:

- **3 kašicice** želatina u prahu
- **4 kašike** kecapa

I još:

- **1 dlulja**

Priprema

Možda ćete poželjeti da ukasite neku salatu ili sendvic sa "kavijarom" meni se baš dopalo. Prvo stavite ulje u lončić u frižider da se dobro ohladi. Želatin staviti u posudu i prelići sa 3 kašike hladne vode, ostaviti da nabubri. U malu šerpicu staviti kecap (kod mene je bio ljuti) zagrijati na šporetu ali ne da provri. Nabubrela želatin staviti u vrući paradajz i sve promešati. Uzeti kesu koju koristite za zamrzavanje hrane, sipati smesu, makazama odseci vrh, mala rupica treba. Izvadite ulje iz frižidera i kap po kap sipati u hladno ulje. Tri puta kapnuti na istu kap, ako je blizu kap one se same spoje i padnu na dno ulja. I tako to radite koliko želite kavijara. Budu one cvrste kuglice, izvadite ih iz ulja ili procedite na cediljku. Perlice se mogu cuvati do sedam dana u frižideru. Ulje ne bacajte, koristite ga.

Savet