

---

# Szaszlyczki szynkowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2343 razy.

30 szt.                    Czas przygotow. 1 godz.

200 g szynki gotowanej wedzonej,

200 g mortadeli z pistacjami ew. pieczarkami i papryka,

1 seler,

1 łyżka soku cytrynowego,

15 jajek przepiorczych,

15 małych korniszonow,

30 małych grzybkow marynowanych.

Sos:

2 łyżeczki żelatyny,

6 łyżek wody,

3 łyżki gęstego majonezu,

1 łyżeczka musztardy,

1 łyżeczka soku z cytryny,

sol, cukier, pieprz biały.

1. Szynke i mortadele pokroic na słupki o wymiarach 2x1x1 cm. Korniszony osaczyc, przekroic w poprzek na połowki. Grzyby wyjac z marynaty, osaczyc.

2. Seler umyc, obrac ze skóry, pokroic w kostke o boku 1,5 cm, ugotowac w osolonej wodzie (10 min), odcedzic. Skropic sokiem z cytryny. Ochłodzic.

3. Jajka przepiorcze ugotowac na twardo, ostudzic, obrac, przekroic wzdłuż na połowki.

4. Na wykalaczkę o długości 8 cm nabic kolejno: kostke selera, poprzecznie słupek szynki, poprzecznie połowke jaja, połowke korniszona, poprzecznie słupek

mortadeli i grzybek marynowany.

5. Żelatynę moczyć 15 min w wodzie, podgrzac mieszając, aż do jej rozpuszczenia. Ostudzony roztwór dodawac powoli do majonezu, stale mieszając. Doprąwic

solą, cukrem, pieprzem, musztardą i sokiem z cytryny. Tak przygotowana galaretka połąc z 2 stron pionowo ustawione szaszłyki. Ochłodzic.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)