

Aspik na slané pokrmy

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vývar 0.5 l
- želatina 50 g
- bílek 1 ks
- mrkev 1 ks
- celer 1 ks
- petržel 1 ks
- cibule 1 ks
- pepř 6 kulička
- nové koření 4 kulička
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěnou zeleninu a koření krátce povaříme ve vývaru (vodě), pak plamen ztlumíme na minimum
2. Želatinu namočíme do malé části chladného vývaru (vody), po chvíli ji přilijeme do ostatního horkého vývaru a dobře rozšleháme
3. Bílek trochu našleháme se špetkou soli, zalijeme několika lžícemi vlažného vývaru, promícháme, vlijeme do zbytku vývaru, lehce zamícháme a na velmi malém plamínku, stále zahříváme tak, aby se nepřipálil
4. Až se bílek srazí (po celou dobu přípravy se aspik nesmí vařit!!!), procedíme jej přes čistý

navlhčený ubrousek, je-li třeba, přecedíme aspik ještě jednou nebo dvakrát

5. Nakonec teplý aspik přisolíme, popřípadě přikyselíme a aplikujeme na předem nachystané polotovary, které aspikem zalijeme

6. Necháme vychladnout a nezapomeneme, že hotové pokrmy v aspiku uchováváme v ledničce.

Doporučení:

Aspik můžeme zjemnit 2 lžícemi bílého vína.

Poznámka:

vývar s masa nebo i ryb