

Aspik vinný

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vody 950 g
- ocet 150 g
- kořenová zelenina 100 g
- cibule 100 g
- želatina 90 g
- bílé víno 50 g
- cukr 15 g
- sůl 5 g
- mletý pepř 0.5 g
- nové koření 1.3 g
- bobkový list 0.2 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Očištěnou cibuli a kořenovou zeleninu nahrubo nakrájíme a s kořením vše uvaříme v části dávky vody
2. Želatinu promícháme se studenou vodou a po nabobtnání ji spojíme s vývarem ze zeleniny a koření
3. Přidáme ocet, cukr, sůl a vše přivedeme téměř k bodu varu (nesmí se vařit, jinak aspik ztrácí tuhost), občas aspik promícháme, aby se všechny želatina dobře rozpustila
4. Nakonec přidáme víno

5. Hotový aspik přecedíme přes čistou utěrku
6. Je-li aspik připraven, má průzračnou jantarovou barvu.

Doporučení:

Želatinu musíme předem máčet ve studené vodě, kterou použijeme z celkové stanovené dávky. Nabobtnání trvá asi 30 minut. Množství želatiny lze snížit v závislosti na želírovací mohutnosti, popř. na ročním období (v zimě) tak, aby byla dosažena tuhost aspiku s optimálními smyslovými vlastnostmi.

Poznámka:

Poznámka pro začátečníky: Kořenová zelenina je mrkev, petržel a celer.

Poznámka:

recept na 1 kg