

Házi aszpikos felvágott

Hozzávalók (12x22cm-es formához):

0,8 kg sült/főtt csirkemell / pulykamell / sertéscomb
2 db nagyobb sárgarépa
1 db nagyobb fehérrépa

10 dkg zöldborsó
2 db közepes csemege uborka
0,7 l alap lé
2 csomag étkezési zselatin

Elkészítés:



1 Megtisztítjuk a zöldségeket, feldaraboljuk, és az alap lében megfőzzük. Mikor minden már majdnem megfőtt, hozzáfőzzük a zöldborsót is. A főtt zöldségeket kiteszük egy tálra hűlni.



4 A maradék sült húst felkockázzuk, és beletesszük a formába



2 Egy kis lábosban az alap léből, és a zselatinból elkészítjük az aszpikot, és félre tesszük meghűlni.



5 Ezután beletesszük a zöldséget és az apróra vágott uborkát. Finoman össze is lehet keverni. Formába öntjük a maradék zselét. Óvatosan megrázogatjuk, hogy ne maradjanak benne levegő buborékok. 10 -12 órára lefedve hűtőbe tesszük.



3 Kibélelünk folpack fóliával egy formát. Egy kevés zselét beleöntünk a formába, hűtőbe tesszük, míg megdermed.



Elkészítés: 30 perc
Dermesztés: 10 óra

Nem egyszer előfordul, hogy megmarad a sült hús vagy a húslevesben főtt hús.

Az egyik megoldás, hogy házilag elkészíted az aszpikos felvágottat.

Természetesen magad is összeállíthatod, hogy mit teszel bele az ízlésednek megfelelően.