



Detail produktu

Natura Želatina na vaječnou a salámovou tlačenkou 20 g

Želatina je určena pro přípravu vaječné tlačenky, zeleninových a masových aspiků a jiných.

Návod na přípravu Natura Želatina na vaječnou a salámovou tlačenkou:

- Přivedeme k varu 150 ml vody, odstavíme a za stálého míchání vsypeme obsah sáčku.
- Po rozpuštění želatiny přilejeme 500 ml studené vody pro přípravu salámové tlačenky, nebo 250 ml studené vody pro přípravu vaječné tlačenky.
- Vlažný a tekutý roztok želatiny smícháme se salámem, vejci, zeleninou, cibulí, sýrem apod., vlijeme do formy a necháme vychladnout 1 až 2 hodiny v chladničce.

Vaječná tlačenka:

Vlažný a tekutý roztok želatiny smícháme se 100 g měkkého salámu, 4 - 5 ks natvrdo uvařených a pokrájených vajec, 250 g zcezené sterilované zeleniny, případně přidáme tvrdý sýr a cibuli nakrájené na kostičky. Do směsi lze přidat 150 g majonézy s dochucením dle vlastních představ (sůl, koření, ocet). Směs promícháme a vlijeme do formy. Necháme vychladnout v chladničce 1 - 2 hodiny.

Skladování:

Uchovávejte v suchu, chraňte před přímým slunečním zářením.

Složení (v suchém stavu):

Jedlá želatina (bílkovina živočišného původu).

EAN:	8584002008063
Obj. číslo:	934981
Výrobce:	Dr. Oetker
Značka:	Natura
Url produktu:	https://www.bal.cz/natura-zelatina-na-vajecnou-a-salamovou-tlacenku-20-g