



Veľkonočná vaječná tlačienka

Ľahká večera alebo desiata so Želatínou na vaječnú tlačienku Dr. Oetker, ktorá poteší vaše chuťové poháriky!

1 tlačienka



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Na zmes:

- 1 pohár sterilizovaná zelenina v sladkokyslom náleve (hmotnosť 330 g)
- 1 balíček Želatína na vaječnú tlačienku a aspiky Dr. Oetker
- 75 ml nálev po odkvapkaní zeleniny
- 4 ks vajce uvarené natvrdo
- 1 cibuľa menšia
- 250 ml tatárska omáčka
- 1 zarovnaná KL soľ
- 0,5 KL korenie čierne mleté
- 1 PL ocot

Okrem toho potrebujeme:

- forma na biskupský chlebíček
- potravinárska fólia
- sitko

- 1 Na prípravu zmesi necháme na sitku dobre odkvapkať zeleninu. Želatínu necháme podľa návodu na obale napučať v náleve zo zeleniny. Zeleninu spoločne s vajcami a cibuľou nakrájame na veľmi malé kúsky. Zmiešame s tatárskou omáčkou, osolíme a ochutíme čiernym korením. Pridáme napučanú želatínu a dochutíme octom.
- 2 Tekutú zmes nalejeme do formy vyloženej potravinárskou fóliou a necháme v chladničke minimálne 3 hodiny, najlepšie cez noc, stuhnúť.
- 3 Stuhnutú tlačienku vyklopíme, stiahneme fóliu a krájame. Podávame s čerstvým chlebom alebo pečivom.

Tip:

- Na prípravu vaječnej tlačienky môžeme použiť vajčká z veľkonočnej výslužky.

