



Zeleninový VEGA aspik

Veľmi rýchly a chutný zeleninový aspik s VEGA Gélom Dr. Oetker nielen pre vegánov. Vhodný na ľahkú večeru alebo olovrant.

asi 4 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Prísady:

375 g sterilizovaná zelenina aj s nálevom
voda
1 balenie VEGA Gél Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

forma srnčí chrbát (30 x 11 cm)
potravinárska fólia

- 1 Na prípravu aspiku zeleninu zlejeme, väčšie kusy zeleniny pokrájame a vložíme do formy vyloženej potravinárskou fóliou. VEGA Gél rozmiešame v náleve doplnenom vodou do 250 ml, nalejeme do kastrolika a privedieme do varu. Povaríme asi 1 minútu a ihneď nalejeme na zeleninu vo forme.
- 2 Odložíme do chladničky stuhnúť na 1-2 hodiny.

