

Jajka z sarniną w galarecie

4 jajka ugotowane na twardo,
20 dkg mięsa upieczonego lub uduszonego z sarny,
jelenia lub daniela,
10 dkg ogórków marynowanych,
1/2 l galarety mięsnej,
zielona sałata,
papryka marynowana,
sól,
pieprz.

Ugotowane jajka obrać ze skorupki, przekroić wzdłuż na połowę. Galaretę przyrządzić wg przepisu podanego na opakowaniu. Galareta mięsna do zalewania, pozostawić do częściowego skrzepnięcia. Mięso pokrajać w drobną kosteczkę, ogórki w cienkie paseczki. Do foremek (mogą być filiżanki lub małe miseczki) wlać trochę galarety i pozostawić do całkowitego stężenia. Następnie na galarecie położyć połówki jajek (żółtkami do dołu), rozdrobnione mięso i ogórki konserwowe, zalać tężejącą galaretą i wstawić do chłodnego miejsca do całkowitego stężenia. Przed wyłożeniem na półmisek foremki z galaretą owinać na moment ściereczką namoczoną we wrzącej wodzie. Naczynie odwrócić i galaretki wyłożyć na półmisek (wierzchnią częścią, widoczne będzie przekrojone jajko z wianuszkami mięsa i ogórków). Półmisek udekorować listkami zielonej sałaty, marynowanej papryki, można też owocami marynowanymi. Oddzielnie podać sos tatarski lub chrzanowy.