



SZYNKA ZE SZPARAGAMI

Składniki do szynki:

- 400 g (2 opakowania) bezglutenowej szynki konserwowej
- 2 słoiki (około 200 g) krótkich szparagów (najlepiej 1 słoik zielonych szparagów i 1 słoik białych szparagów)
- 1 kiść winogron - najlepiej małych, bez pestek lub 1 puszka brzoskwiń
- owoce (winogrona, brzoskwinia z puszki) lub warzywa do dekoracji (pomidory koktajlowe, papryka, groszek konserwowy, kukurydza konserwowa)

Składniki do przygotowania żelatyny:

- 1 - 1,5 litra bulionu
- 1 - 2 liście laurowe
- 3 - 4 ziarna ziela angielskiego
- 3 - 4 ziarna pieprzu
- żelatyna

Wykonanie:

- odsączyć szparagi
- małe winogrona bezpestkowe umyć i osuszyć, duże winogrona z pestkami dodatkowo przekroić na pół i usunąć pestki, natomiast brzoskwinie odsączyć i pokroić grubsze (1/2 cm) plasterki
- 2 szparagi położyć na plasterek szynki, następnie na szparagi położyć 3 winogrona (lub trzy połówki winogron) lub plaster brzoskwinii i całość owinąć szynką tworząc rulonik
- ruloniki szynki ze szparagami ciasno ułożyć na głębokim (najlepiej szklanym) półmisku
- zagotować bulion z liśćmi laurowymi, zielem angielskim i pieprzem
- bulion ściągnąć z palnika i przecedzić przez gęste sitko
- do odcedzonego bulionu dodać odpowiednią ilość żelatyny (według informacji podanej na opakowaniu) i odstawić do przestudzenia
- półmisek ze szparagami udekorować owocami lub warzywami, zalać przestudzoną żelatyną i włożyć do lodówki na kilka godzin