

# Aspik s Karičkou

## Potrebuje

- - Želatína v prášku
- - 1/2l nálevu z naložených uhoriek
- - šunka 10 plátkov
- - Karička črievko 2ks
- - 2 vajcia natvrdo
- - uhorky a kápia na ozdobu
- - chren

## Postup

Chren s Karičkou si rozmiešame v nádobe, okoreníme podľa potreby a rolujeme do šunky. Ukladáme do plastovej nádoby, zdobíme. Pripravené zalejeme nálevom z uhoriek zmiešaným so želatinou. Dáme chladiť na pár hodín.

---

Tento recept nám posielala: Tatiana z Kráľa  
náročnosť: nízka  
čas: 30  
porcie: 5  
bezlepkový recept: Áno