

# Aspik

## Potrebuje

- - 300 g šunky
- - veľká plechovica kukurice, hrášku a šampiňónov
- - malý pohárik domácej zaváranej kápie
- - soľ, korenie
- - dve a pol majolenky
- - dve želatíny
- - dve črievka Karičky

## Postup

Do väčšej misy si na drobno nakrájame šunku, pridáme kukuricu, hrášok a na drobno nakrájané šampiňóny a kápiu. Osolíme, okoreníme a pridáme majolku zmiešanú so syrom Karička. Poriadne premiešame. Želatínu si zarobíme podľa návodu, tie moje sa roztopili v 2 dcl horúcej, nie vriacej vody, úplne som ju nechala roztopiť a vliala do misy a poriadne premiešala. Srnčí chrbát alebo aj takúto miskú si vystelieme potravinárskou fóliou zalejeme zmes. A do chladu, najlepšie do druhého dňa.

---

Tento recept nám posielal: Juraj z Bojnej

náročnosť: nízka

čas: 24 hodín

porcie: 10