**GALARETKA WIELKANOCNA**

Składniki:

**Czas przygotowania:** 1 godz.

**Poziom trudności:** średni

**Koszty** (dla 4 osób): 20 zł

* 10 plastrów szynki konserwowej,
* 10 korniszonów małych,
* 3 – 4 łyżki groszku konserwowego,
* 3 – 4 łyżki kukurydzy konserwowej,
* 20 różyczek brokułów,
* 2 jaja ugotowane
* 2 pomidory,
* 1 l bulionu drobiowego,
* 1 duża żelatyna,
* Sól, pieprz

**Sposób przygotowania:**

Żelatynę dodać do bulionu, przygotować brytfankę wykładając ją folią spożywczą. Wlać część wywaru ostudzić, następnie układać warstwami kolejno jaja w plastrach, wywar, groszek, wywar, pomidory w kostkę, wywar, ogórki zawinięte w szynkę, wywar, brokuł do góry ogonkami, wywar do pełna. Po ułożeniu każdej warstwy studzić, a na koniec wstawić do lodówki do pełnego stężenia.

Autor przepisu: Kazimierz Bardziński