

Galaretka krwawa mary z plastrem łososia

Składniki:

- 1 puszka pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 6 listków bazylii
- 5 łyżeczek wódki
- 1 łyżeczka pieprzu chili
- sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
- 3 łyżki żelatyny
- 6 plastrów wędzonego łososia (przepis TUTAJ)



Przygotowanie:

- Do garnka wlać pomidory z puszki, wycisnąć czosnek, porwać listki bazylii i zagotować. Doprawić pieprzem chili, solą i świeżo zmielonym pieprzem. Wlać wódkę, wsypać żelatynę i zamieszać.
- Przebrać do małych miseczek. Odstawić do ostygnięcia i wstawić na godzinę do lodówki.
- Podawać z plastrami wędzonego łososia.