

# Kuřecí aspikové bábovičky

asi 8 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



## Přísady::

### Na aspik:

1 ks kuřecí stehno  
70 ml voda  
koření nové (4 kuličky)  
6 kuliček pepř  
0,5 ks cibule  
1 stroužek česnek  
1 ks mrkve  
0,25 ks celeru  
3 PL bílé víno  
sůl  
pepř  
2 PL majonéza  
kadeřavá kapusta (2 listy)  
pažitka  
2 balení VEGA Gel Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

8 ks misky  
olej na vymazání misek

- 1 Na přípravu aspiku vložíme stehno do hrnce a zalijeme ho vodou. Přidáme koření a sůl a necháme asi hodinu vařit. Po dobu vaření sbíráme případnou pěnu. Poté přidáme zeleninu kromě kadeřávku a pažitky.
- 2 Maso a zeleninu scedíme přes cedník a plátýnko. Odměříme 500 ml vývaru, přidáme do něj bílé víno, osolíme, opepříme a necháme ho vychladnout.
- 3 Maso zbavíme kůže, obereme od kosti a natrháme na menší kousky. Mrkev nakrájíme na kolečka. Kadeřávek a pažitku nakrájíme nadrobno. Misky vymažeme olejem a do nich naskládáme maso a zeleninu.
- 4 Do vychladlého vývaru vmícháme Vega gel a přivedeme k varu. Přidáme majonézu a asi 1 minutu povaříme. Nalijeme do misek na maso a zeleninu a uložíme do chladničky ztuhnout alespoň na 3 hodiny.