



Řepný aspik

asi 8 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu aspiku vložíme řepu do hrnce. Přidáme kmín, šťávu, tymián a vodu a asi 2 minuty povaříme. Odstavíme a necháme mírně zchladnout. Poté přelijeme do mísy na váze a do 700 g dolijeme kokosové mléko. Vega gel smícháme s vodou, nalijeme do kastrůlku a přivedeme do varu. Povaříme asi 1 minutu a ihned nalijeme ke směsi a důkladně promícháme. Dochutíme pažitkou, solí, pepřem a ihned nalijeme do mističek vymazaných olejem. Vložíme do chladničky ztuhnout na 1-2 hodiny.
- 2 Po zatuhnutí vyklopíme aspik na talířek a podáváme s uvařeným vejcem a jogurtem smíchaným s pažitkou.

Přísady::

Na aspik:

1 ks červená řepa salátová nahrubo
nastrouhaná
0,5 KL kmín římský
1 KL citrónová šťáva
2 větévký tymián
250 ml voda
300 ml kokosové mléko plechovka
2 balení VEGA Gel Dr. Oetker
300 ml voda
1 PL pažitka čerstvá nasekaná
sůl dle chuti
pepř dle chuti

Na přílohu:

4 ks vejce vařené
250 g jogurt bílý plnotučný
pažitka čerstvá nasekaná

Ještě potřebujeme:

8 ks misky
olej na vymazání

