Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Десерт

Коллагеновое желе с чечевицей и креветками

Сложность: Вложить душу

5 порций

120 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Чечевица красная колотая

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой засыпать чечевицу и варить на среднем огне 20 минут. Затем слить воду и остудить чечевицу.
- Развести желатин в холодной воде, дать набухнуть в течение 5 минут, перемешать. Добавить в куриный бульон, прогреть до начала закипания, но не кипятить. При необходимости блендировать.
- Выложить в силиконовые формы по 2-3 креветки и ст. л. вареной чечевицы, залить бульоном, убрать в холодильник на 1-1,5 часа.
- Подавать в холодном виде в качестве закуски.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Помимо креветок можно добавить маринованный огурец, жареный лук, свежий редис и т.д.

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown