



🕒 70 de minute    👤 8 portii    📊 Mediu

## Ingrediente

Ardei gras galben - 1 buc  
 Ardei gras rosu - 1 buc  
 Ciuperci - 5 buc  
 Delikat legume - 1 lingura  
 Mazare - 200 de grame  
 Morcov - 1 buc  
 Porumb din conserva - 200 de grame  
 Soia - 5 buc  
 Usturoi - 2 catei  
 Gelatina vegetala - 1 plic

## Mod de preparare



1. Mazarea, morcovul si bucatile de soia se fierb in acelasi vas impreuna cu cei doi catei de usturoi si vegeta. Mai intai punem morcovul, apoi cam cand acesta e fiert pe jumatate punem mazarea si bucatile de soia pe care le lasam 10 min si le scoatem sa se raceasca. Mazarea se stercoara si se pune sub un jet de apa rece. Ciupercile se spala si se fierb in apa cu sare. In acelasi vas in care fierbem mazarea oparim 3-4 min si ardeii.



2. Bucatile de soia le-am taiat baghete. Morcovul l-am taiat felii si ciupercile de asemenea. Am ales ca forma pentru aspic un inel metalic. Din ardei am decupat frunze pe care le-am asezat pe partea de jos a inelului. Pe laterale am pus felii de ciuperci.

3. Vege-gelul l-am dizolvat cu apa si l-am pus la bain -marie sa se dizolve bine. Pentru gustul meu am pus un strop de otet si putina sare. Am acoperit fundul inelului cu ardeii. L-am lasat cateva minute in frigider la rece sa se inchege.



4. Peste gelatina inchezata am pus un strat de mazare,bucatele de soia,porumb,felii de morcov,din loc in loc felii de ciupercute si baghete de ardei.



5. Peste toate legumele am turnat gelatina si am lasat la rece 10 ore. Am rasturnat inelul pe platou si cu uscatorul de par am incalzit putin inelul pe dinafara ca sa se desprinda aspicul si sa cada pe platou.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>