

Gombás-tojásos hóember

1	70	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

- 1 db gombakonzerv
- 8 db főtt tojás
- 3 db csemegeuborka
- 1 db vöröshagyma
- 2 db lilahagyma
- 1 ek. mustár
- 2 dl tejföl
- 5 ek. majonéz
- 25 g zselatin
- 1 dl víz
- 4 ek. napraforgó olaj
- bors
- só
- 2 db fekete magozott olívbogyó
- 2 db koktélpáradicsom



1. Az olajon az apró kockára vágott vöröshagymát megdinszteljük, gombát rátesszük, és kb. 20 percig sütjük. Ízlés szerint megszórjuk borssal.
2. A főtt tojást, csemegeuborkát, lila hagymát felkockázzuk. Hozzáadjuk a kihűlt gombát, majonézt, mustárt, tejfölt és a forró vízben feloldott zselatint. Ízlés szerint borsozzuk-fűszerezzük. Jól összekeverjük, formába öntjük, és pár órára, akár egy éjszakára állni hagyjuk.
3. Kiöntjük a formából. Egy-egy kettévágott olajbogyó a hóember szemei és a gombja. Egy-egy kettévágott koktélpáradicsom az orra és a sapkáján a dísz. Paprikából kivágjuk a száját és a sálját. Egy uborkaszeletből a sapkáján a leveleket vágjuk ki.

 Google Play App Store