

KARP W GALARECIE

JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 KG
marchewka	2
pietruszka	1
seler	1 mały
por	1
natka	1 pęczek
cytryna	1/2
migdały w płatkach	garść
sól, cukier, pieprz	do smaku
rodzynki	garść
cebula	1

Żelatyna wieprzowa Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obieramy i kroimy na kawałki. Obraną cebulę opiekamy. Warzywa zalewamy litrem wody i dodajemy liść laurowy oraz ziele angielskie i solimy.

Gotujemy wywar. Gdy warzywa zmiękną odcedzamy marchewkę i odkładamy do dekoracji. Do wywaru wkładamy głowę i płetwy i gotujemy. Po 10 minutach dodajemy dzwonka i gotujemy jeszcze 20 minut. Wyjmujemy odsączamy i wyjmujemy ości. Głowę i płetwy wyrzucamy. Wywar przecedzamy przez sito. Żelatynę moczymy w zimnej wodzie i rozpuszczamy w ciepłym wywarze. Dodajemy szczyptę pieprzu i sok z cytryny. Studzimy i przecedzamy. Na półmisek wlewamy trochę wywaru i wstawiamy do lodówki aby zastygł.

Karpia układamy na półmisku i zalewamy galaretą. Dekorujemy migdałami i rodzynekami oraz marchewką. Wstawiamy do lodówki

