

## KARP W GALARECIE

### JADWIGA18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

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

### 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  
płatwy i  
gotujemy. Po  
10 minutach  
dodajemy  
dzwonka i  
gotujemy  
jeszcze 20  
minut.  
Wyjmujemy  
odsączamy i  
wyjmujemy  
ości. Głowę i  
płatwy  
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  
rodzynkami  
oraz  
marchewką.  
Wstawiamy  
do lodówki