

Łosoś w galarecie



MARZENA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kukurydza w puszcze	1/2 puszki
groszek konserwowy	1/2 puszki
cytryna	
sól, pieprz	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
łosoś filet	30 dag
jajko ugotowane na twardo	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososa opłukać, włożyć do garnka z zimną wodą, tak żeby przykryła rybę, dodać pokrojoną w plastry cytrynę, ziele, liść i ok. pół łyżeczki tymianku, wstawić na kuchenkę, zagotować - po zagotowaniu posolić i popieprzyć, gotować 3 minuty, potem czasie obrócić delikatnie rybę i gotować kolejne 3 minuty.

Rybę wyjąć, rozdrobnić. Wywar w którym gotowała się ryba przecedzić, w gorącym rozpuścić żelatynę. Ostudzić. Na dużym półmisku układać na przemian jajka, rybę, przesypując groszkiem i kukurydzą, można dodać zieloną pietruszkę, jak ktoś lubi. Wywar wlewać delikatnie, ja wlewam dużą łyżką. Wstawić do lodówki.