

## Pstrąg na niebiesko.



Christopher-<http://edicoo>

### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

<b>pstrąg</b>	1 szt
<b>woda</b>	500 ml
<b>ocet</b>	2 łyżki
<b>wino czerwone wytrawne</b>	250 ml
<b>marchew</b>	2 szt
<b>seler korzeniowy</b>	0,5 szt
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>sól, pieprz</b>	
<b>białko</b>	1 szt
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	3 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać wodę, wino, ocet, obraną i umytą włoszczyznę, liść, ziele angielskie, sól i odrobinę pieprzu. Gotować 15 minut. Podczas gotowania wywaru, pstrąga wyfiletować, umyć i nadać mu kształt w jakim go chcemy podać, pomagając przy tym sobie np. patyczkiem do szaszłyków, nicią kucharską, wykałaczkami.

Po ugotowaniu nadanie naszej rybce kształtu nie będzie już możliwe.

Po 15 minutach gotowania wywaru, włożyć do niego ukształtowaną przez nas rybkę, która natychmiast nabierze błękitnego koloru.

Gotować jeszcze 30 minut na bardzo małym ogniu, nie dopuszczając do wrzenia.

Następnie wyjąć pstrąga na półmisek, udekorować.

Z wywaru wyjąć warzywa. Wywar sklarować, przecedzić przez sito wyłożone gazą.

Dodać żelatynę. Potrzebna ilość musimy odmierzyć sami. Zależy to od ilości pozostałego wywaru i producenta żelatyny.

Udekorowanego pstrąga zalać tężejącą galareta.

Dokładny opis klarowania na blogu <http://edicook.blogspot.com/2013/01/osos-w-galarecie.html>