

pstrąg w galarecie

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg	50 dag
pieprz	3 ziarenka
sól	
przybranie:	
Marchew z wywaru	
jajko ugotowane na twardo	2 szt.
natka pietruszki	
galareta:	
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oczyścić z łusek, wypatroszyć i pozostawić w całości jedynie wyjąć oczy. Tak sprawioną rybę włożyć do gotującego się wywaru i gotować razem 10 minut na słabym ogniu. Przygotować naczynie na galaretę wypłukać je zimną wodą, ułożyć rybę na nią pokrojone w plasterki jajka ugotowane na twardo., krążki marchewki z wywaru i listeczki zielonej pietruszki. Przecedzić wywar, żelatynę zalać 3 łyżkami zimnej wody, a gdy zmięknie. Dodać do wrzącego, przecedzonego wywaru i mieszać do rozpuszczenia się żelatyny. Odstawić do przestygnięcia, zalać ryby i pozostawić do zastygnięcia.