

Ryba w galarecie

BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
cebula	1 szt
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	3-4 łyżki
bulion	3/4 l
bułka	1 szt
papryka	1 szt
pietruszka	do ozdoby
ryba	1/2 (mielona, mrożona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę rozmrażamy i doprawiamy przyprawami. Dobrze wyrobić, dodać jajko i bułkę namoczoną i odciśniętą z mleka. Uformować wałek. Włożyć do woreczka do gotowania, wrzucić do wrzątku i gotować ok. 45-60 minut. Gdy wystygnie pokroić w plastry ok 1 cm. i ułożyć na półmisku. Ozdobić papryką, cytryną i pietruszką. Żelatynę rozrobić w gorącym bulionie, przestudzić i zalać nim rybę. Odstawić do całkowitego stężenia.