

## sandacz w galarecie

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>sandacz</b>	60 dag
<b>włoszczyzna</b>	½ kg
<b>sól</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę umyć, oczyścić z łusek, usunąć wnętrzności i oczy, umyć dokładnie, pokroić w poprzek, w dzwonka. Włoszczyznę umyć, obrać, opłukać, zalać gorącą wodą, osolić gotować na wolnym ogniu przez 60 minut. Pod koniec gotowania dodać listek laurowy. Po ostudzeniu wyjąć rybę z wywaru, ułożyć na salaterkę, ozdabiając ją równocześnie ugotowanymi warzywami. Zalać precedzonym przez płótno wywarem.