

## Świąteczna ryba w galarecie.\*.



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki

<b>łosoś filet</b>	1 kg
<b>marchewka</b>	2 sztuki
<b>seler korzeniowy</b>	80 g
<b>por</b>	2
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	4
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	4 ziarna
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	5 łyżek
<b>sól</b>	1 łyżka

### Do przybrania

<b>jajka ugotowane na twardo</b>	1
<b>zielenina</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby oczyścić, opłukać i osączyć. Warzywa obrać i opłukać. Do dużego rondla włożyć całe ryby (z głowami), warzywa oraz przyprawy. Zalać wodą i gotować na małym ogniu 20-25 min.

Potem ryby ostrożnie wyjąć, osączyć, zdjąć z nich skórę, podzielić na małe części, ułożyć np. na półmisku, przybrać plasterkami jajka i odłożonymi gałązkami zieleniny.

Wywar, w którym gotowały się ryby przecedzić i ostudzić. Żelatynę namoczyć w 3 szklankach wywaru, następnie podgrzać do wrzenia i przestudzić.

Ryby zalać wywarem z żelatyną i odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia.

Podawać z cytryną.

