

Karp w winnej galarecie



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białe wino	2\3 szklanki
cytryna	
natka pietruszki	
marchewka	
sól	
pietruszka	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
karp	70 dag filet
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	10

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia dzielimy na porcję , jarzyny obrać , pokroić zalać woda i gotować pół godziny , wrzucić jeszcze listek i pieprz , potem odcedzamy . Do 2 szklanek wywaru dodajemy 5 łyżek wina sól , pieprz i doprowadzamy do wrzenia , następnie wkładamy ryby i bardzo powoli gotujemy tak z 20 minut. Rybę potem schłodzić w wywarze wyjąć , wywar przecedzić . Zaś z żelatyny , wywaru i reszty wina , który nam został przygotowujemy roztwór według instrukcji na op. Schładzamy. Do naczynia wlewamy trochę galaretki , układamy na tej warstwie porcje ryby , możemy przybrać plasterkami z cytryny , natką , czyli gałązką , oliwkami , odstawiamy do schłodzenia .