

Galaretka z pstrąga



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg	2 filety
marchewka	1 sztuka
kukurydza konserwowa	100 g
rodzynki	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	
bulion warzywny	1 kostka
Natka pietruszki suszona Prymat	2 łyżeczki
jajko ugotowane na twardo	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety ugotować z marchewką pokrojoną w plasterki w bulionie warzywnym. Żelatynę namoczyć w 100 ml zimnej wody i rozprowadzić w 500 ml wrzącej wody. Pstrąga podzielić na małe kawałki. W małych miseczkach ułożyć plaster jajka, marchewki, listki natki pietruszki, kawałki ryby, kukurydze i rodzynki. Delikatnie zalać galaretką. Wstawić do lodówki i postawić do stężenia.