

Łosoś dla teściowej



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łosoś	1 kg
cebula biała	2 sztuki
marchew	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	1-2 sztuki
ziele angielskie	kilka ziarem
pieprz	kilka ziaren
natka pietruszki	1 garść
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżki
sól i pieprz	do smaku
groшек konserwowy	1 puszka
wino białe wytrawne	1 litr
jajko ugotowane na twardo	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę dokładnie umyć. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody lub wina. Zagotować wino z 1 litrem wody, pokrojoną w krążki cebulą i marchewką, listkami laurowymi, zielem angielskim, pieprzem, kilkoma gałązkami natki pietruszki i solą do smaku. Ostudzić. Do wywaru włożyć rybę (powinna być przykryta płynem), powoli doprowadzić do wrzenia na małym ogniu i gotować przez 10 minut. Ostudzić. Rybę delikatnie wyjąć, usunąć skórę i ości. Wywar ponownie zagotować, przecedzić i wymieszać z napęczniałą żelatyną. Rybę ułożyć dekoracyjnie w salaterce, posmarować tężejącą galaretą. Przybrać groszkiem i pokrojonymi na plasterki lub ósemki jajkami. Zalać galaretą lub przybrać zastygniętą galaretą pokrojoną w kostkę.