

Bardzo smaczny karp w galarecie



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp	1,8 kg
cebula	3 duże
marchewka	2 duże
seler	1 mniejszy
garsc rodzynek	
miód	2 łyżki
cukier	1 płaska łyżka
żelatyny instant na 2,5l wody	1 op.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia sprawić, pokroić w dzwonka, osolić i odłożyć na 30 min. Warzywa zetrzeć na jarzynowej tarce. Cebulę pokroić w piórka. Warzywa i cebulę włożyć do garnka. Zalać 1,5 l. wody. Dodać rodzynki i gotować na wolnym ogniu 15 min. Włożyć głowę i gotować dalsze 15 min. Dołożyć miód i cukier, włożyć dzwonka ryby. gotować 30 min. Rybę wyjąć na półmiski a do wywaru dodać żelatynę. Dobrze wymieszać, przestudzić i zalać karpia.