

Roladki z pstrąga w białym winie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrągi po 25-30 dkg	4 sztuki
włoszczyzna	25-30 dkg
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
cytryna	
cukier, sól, pieprz	do smaku
wino białe wytrawne	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi wypatroszyć, wypłukać, podzielić na pół, zwinąć w ruloniki, pospinać wykałaczkami. Jarzyny obrać, pokroić w słomkę, zalać litrem wody, dodać przyprawy i ugotować wywar. Do przecedzonego wywaru włożyć roladki i gotować 25 minut. Na końcu wlać wino i namoczoną w zimnej, przegotowanej wodzie żelatynę, zagotować. Ostrożnie przełożyć ryby na półmisek, przybrać ugotowanymi jarzynami i zalać tężejącą galaretą. Odstawić w chłodne miejsce. Podawać z cytryną i białym pieczywem.