

Galareta z dorsza



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	2 filety
groszek konserwowy	1 puszka
marchewka gotowana	2 szt
wywar warzywny	3/4 l
majonez tradycyjny	300 ml
sól	do smaku
sok z cytryny	do smaku
natka pietruszki	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety ugotować w wywarze, wyjąć, wywar połączyć z 3/4 rozpuszczonej żelatyny. Resztę żelatyny wymieszać z majonezem, wyłożyć dno i boki foremki, zastudzić
Ułożyć warstwami warzywa i rybę, zalać wywarem z żelatyną
Zastudzić.. Wyjąć i udekorować .