

Karp w galarecie



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna

opakowanie żelatyny

ziele angielskie

Liść laurowy suszony Prymat 3

migdałów 20 dag

rodzynek 10 dag

sól

karp 1,2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jarzyn przygotować wywar, dodać listki laurowe, sól, pieprz, ziele angielskie. Ugotować w nim sprawionego, pokrojonego na dzwonki karpia. Ułożyć porcje ryby na półmisku, posypać rodzynekami i sparzonymi migdałami. Zalać wywarem z żelatyną. Schłodzić.