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 rodzynkami i sparzonymi migdałami. Zalać wywarem z żelatyną. Schłodzić.