

Klopsy z karpia w galarecie



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z karpia	1 sztuka
marchew	2 sztuki
seler korzeniowy	1/2 sztuki
natka pietruszki	1 pęczek
papryka	1/3 sztuki
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/3 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku
Ziele angielskie całe Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filet z karpia oczyścić z łusek, wyciąć kręgosłup.
- KROK 2 Z wszystkich warzyw i kręgosłupa ryby z dodatkiem ziela ang. ugotować wywar, doprawić solą.
- KROK 3 Filet z karpia zmielić, dodać posiekaną natkę pietruszki oraz bułkę tartą. Posypać solą i pieprzem. Wyrobić na jednolitą masę i uformować klopsiki.
- KROK 4 Do odcedzonego wywaru wrzucić klopsy, gotować 10 minut.
- KROK 5 Wyciągnąć klopsy z wywaru i rozpuścić w nim żelatynę. Klopsy poukładać na półmisku, zalać żelatyną. Pozostawić do zastygnięcia żelatyny, włożyć do lodówki.

