

Świąteczny karp w galarecie



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp dzwonka	1,3 kilograma
marchewka	12 dag
pietruszka	7 dag
biała część pora	3 dag
cebula	10 dag
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 ziaren
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
jajko	1 sztuka
zielony groszek	2 łyżki
gałązki pietruszki	kilka
cytryna	6 plastrów
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżeczki
cukier	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

Do smaku:

chrzan tarty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Karpia oczyścić, umyć, pokroić na dzwonka szerokości 3 cm, odciąć głowę i grzbiety.
- 2.** Włoszczyznę i cebulę obrać, opłukać, pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do garnka, dodać pieprz, ziele, listek laurowy, włożyć głowę i grzbiety, dodać szczyptę cukru i Przyprawę do potraw Kucharek.
- 3.** Wlać 5 szklanek wody i gotować na małym ogniu 35 min. Wywar przecedzić, zagotować, włożyć kawałki karpia i gotować na bardzo małym ogniu 25 min. Następnie rybę wyjąć łyżką cedzakową, usunąć większe ości, a porcje karpia ułożyć na półmisku.
- 4.** Przygotować żelatynę według przepisu na opakowaniu, doprawić cukrem, solą i pieprzem i wystudzić.
- 5.** Świątecznego karpia w galarecie przybrać pokrojoną marchewką z wywaru, pokrojonym jajkiem, groszkiem i natką. Zalać zimnym wywarem i odstawić do lodówki. Podawać z tartym chrzanem.