Ryba w galarecie

SMAK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś	1 kilogram
marchewki	2
seler korzeniowy	8 dag
seler naciowy	2 gałązki
pory	2
pietruszka	1
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 ziarna
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna
liście laurowe	2
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżek
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżka

Do przybrania:

jajko ugotowane na twardo	1
zielenina	

Do smaku:

krem chrzanowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby oczyścić, opłukać i odsączyć. Warzywa obrać i opłukać. Do dużego rondla włożyć całe ryby (z głowami), warzywa oraz przyprawy. Zalać wodą i gotować na małym ogniu 20-25 min. Potem ryby ostrożnie wyjąć, odsączyć, zdjąć z nich skórę, podzielić na małe części, ułożyć np. na półmisku, przybrać plasterkami jajka i odłożonymi gałązkami zieleniny. Wywar, w którym gotowały się ryby, przecedzić i ostudzić. Żelatynę namoczyć w 3 szklankach wywaru, następnie podgrzać do wrzenia i przestudzić. Ryby zalać wywarem z żelatyną i odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia. Podawać z cytryną i Kremem chrzanowym Smak.