

Karp...ik w galarecie



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4768**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Karp 3 kawłki
- marchewka,seler
- świeża gałązka melisy i rozmarynu
- sól.żelatyna

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondelka z posoloną wodą wrzucić wycięte z warzyw gwiazdki i zioła. Kiedy warzywa zmiękną włożyć rybę i gotować ją w aromatycznym wywarze ok 10-12 min.Wyjąć karpia i gwiazdki.Po przestudzeniu bardzo dokładnie obrać rybę z ości...pamiętając, że to dla naszych maluchów ;-)
Do gorącego rosółu wsypać żelatynę i poczekać, aż się rozpuści - nie gotować. W pojemniczkach (ja miałam po Monte) ułożyć rybę i gwiazdki warzywne.Zalać rosółem z żelatyną i wstawić do lodówki.
- 2 **SMACZNEGO**

Twoje notatki do przepisu: