

Ryba w galarecie



Autor: **ammelie25**
Przepisów: 1 Ocena: 6



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- dowolna ryba (wg uznania), 1 kg
- marchew, 4-5 sztuk
- groszek, 1 puszka
- kawałeczki kalafioru
- jajka, 4-5 sztuk
- żelatyna na 2,5 litra wody

Sposób przygotowania:

- 1 rybę omrazamy, gotujemy na małym ogniu aż zmieknie. Każdy rodzaj ryby wymaga innego czasu gotowania.
- 2 Wyciągamy rybę z wody i na wywarze z niej robimy bulion wrzucamy marchew kalafior pod koniec gotowania dodajemy groszek. do bulionu dodaje również odrobine pora i sparzona cebule. dopraiamy do smaku wg uznania
- 3 Jajka gotujemy osobno na twardo. do salaterek wkładamy rybę i ugotowane warzywa w dowolnej kompozycji
- 4 bulion przepuszczamy przez sitko. aby był bardziej przejrzysty ja osobiscie przelewam go przez sitko kilka razy .kiedy ostygnie ale będzie jeszcze ciepły rozpuszczamy w nim żeltyne wg przepisu na opakowaniu i delikatnie zalewamy salaterki z rybą ,jajkiem i warzywami wstawiamy do lodówki.
- 5 najlepiej podawać z cytryną lub octem winnym

Twoje notatki do przepisu: