

Karp w galarecie na słodko

Autor: **Angelina1**Przepisów: **28** Ocena: **949**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 średni karp (tuszka bez głowy)
- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- 2 cebule
- Żelatyna w proszku (1op. na ok. 2.5l)
- szczypta soli
- 200 g rodzynek
- 4 łyżki cukru
- pieprz mielony+ kilka ziarenek
- ziele angielski- 3-4
- listek laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Karpia oskrob, pokrój w dzwonka marchew, pietruszkę obierz i pokrój w talarki Cebulę obierz
- 2 Do dużego garnka (ok.3-4l) wlej wodę , dodaj marchew, pietruszkę, cebulę, listek laurowy, kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego, szczyptę soli.. Gotuj wywar przez ok.30min.
- 3 Do wywaru dodaj karpia oraz rodzynek, gotuj jeszcze ok. 10min.
- 4 Rybę wyjmij na talerz, wyjmij duże ości, ułóż na półmisku, przystrój marchewką z wywaru oraz rodzynekami.
- 5 Wywar sklaruj, dodaj cukier (trzeba spróbować), dodaj żelatynę wg przepisu. Zalej rybę wywarem z żelatyną. Odstaw w chłodne miejsce do stężenia.

Twoje notatki do przepisu: