

# Ryba w galarecie



Autor: **AnkaGotuje**  
Przepisów: **176** Ocena: **22222**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 płyty dorsza bez skóry
- włoszczyzna
- 3 jajka ugotowane na twardo
- puszka zielonego groszku
- puszka kukurydzy
- żelatyna
- 2 listki laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Umytą i obraną włoszczyznę wkładam do zimnej wody. Marchewka potem mi się przyda, bo pokroję ją i dodam do galarety. Jeszcze listki laurowe i ziele angielskie oraz sól. Bulion gotuję aż warzywa będą miękkie. Na 15 minut przed końcem wkładam do garnka rybę i gotuję w wywarze.
- 2 Jajka kroję w ósemki, marchewkę z rosółu w plasterki, a rybę podzieliłam na drobne kawałki. Do salaterek wkładam wszystkie składniki. Pamiętajmy, że galaretę będziemy podawać wyjętą z salaterki, a więc najbardziej widoczny będzie jej spód. Zadbajmy więc, aby warzywa i jajka były ładnie kolorystycznie rozłożone na dnie.
- 3 Gotowe miseczki będę zalewała bulionem w którym rozpuściłam żelatynę. Zanim jednak to zrobię, bulion sklaruję, aby otrzymać w efekcie przezroczystą galaretę. Jak klarować wywar znajdziecie na moim kanale i blogu.
- 4 Teraz wystarczy poczekać, aż galareta dobrze zastygnie. Wyjmujemy ją potem na talerz, dekorujemy listkami pietruszki i podajemy z cząstkami cytryny, tak aby można było skropić galaretę sokiem.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: