



Karp w galarecie

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- karp - 1 kilogram
- włoszczyzna - 1 pęczek
- pęczek koperku - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- żelatyna - 4 łyżki
- woda - 1 litr
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę umyj i obierz. Włóż do garnka, zalej 1 litrem wody i zagotuj. Dodaj liść i ziele. Dodaj Bulion na włoszczyźnie Knorr i gotuj jeszcze 30 minut.
2. Karpia oczyść, opłucz i pokrój w dzwonka.
3. Wywar przecedź. Dzwonka wkładaj do wywaru i gotuj kilka minut. Następnie delikatnie wyjmij z wywaru cedzakową łyżką na półmisek i wystudź.
4. Pozostały wywar dopraw do smaku, przecedź przez lnianą ściereczkę i rozpuść w nim żelatynę - ostudź, aby wywar nieco stężał.
5. Na półmisku ułóż dekoracyjnie wystudzone dzwonka ryby i zalej galareta. Udekoruj i wstaw do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl