



# Łosoś w galarecie

przepisy.pl



15 minut 1 osoba Łatwe

## Składniki:

- filet z łososia - 1 kilogram
- filet z pstrąga - 1 kilogram
- żelatyna - 4 łyżki
- marchewka - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- groszek zielony - 10 łyżek
- papryka - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- natka pietruszki - 2 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Kawałki fileta z łososia i pstrąga gotujemy w wodzie z obranymi warzywami : marchewka, pietruszka i seler. Dodajemy bulion na włoszczyźnie Knorr.
2. Gotujemy około 30 minut. W osobnym rondelku gotujemy jajka na twardo. Ugotowane kawałki rybki układamy na talerzyku. W małej ilości wywaru rozpuszczamy żelatynę i mieszamy z 2-3 szklankami wywaru.
3. Następnie, studzimy nasz wywar. Talerz z rybką dekorujemy warzywami. Gdy leciutko zacznie nam tężeć wywar zalewamy nim rybkę. Chłodzimy w lodówce.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)