

Karp w galarecie

data aktualizacji: 2020.12.16 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

50 dag filetów z karpia
1/2 szklanki kukurydzy
1/2 szklanki groszku
4 łyżki posiekanego koperku
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżeczka ostrej papryki
sól
świeżo mielony czarny pieprz

galareta:

3 szklanki wody
1 por
1 pietruszka
1 marchewka
1 cebula
kawałek selera
3 łyżki żelatyny
2 ziarna ziela angielskiego

1 liść laurowy
sól
świeżo mielony czarny pieprz
do podania plasterki cytryny

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Formę do pieczenia wysmaruj oliwą z oliwek.

Karpia umyj, osusz i pokrój na mniejsze kawałki. Dopraw solą, pieprzem i papryką.

Rybę ułóż w formie i przykryj folią aluminiową.

Wstaw do piekarnika. Piecz 15 minut.

Wyjmij z piekarnika i odstaw do całkowitego ostygnięcia.

Pora, seler, pietruszkę, marchewkę i cebulę obierz i pokrój na mniejsze kawałki.

Przełóż do garnka i zalej wodą. Dodaj ziele angielskie i liść laurowy.

Zagotuj. Dopraw solą i pieprzem. Zmniejsz ogień i gotuj ok. 20 minut.

Z wywaru wyjmij wszystkie warzywa. Wywar przecedź przez drobne sitko.

Dodaj żelatynę i gotuj na małym ogniu. Mieszaj, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. Garnek zestaw z ognia.

Marchewkę pokrój w kostkę.

Karpia pokrój na małe kawałki i ułóż w kokilkach lub miseczkach.

Równomiernie nałóż pokrojoną marchewkę, kukurydzę i groszek. Posyp koperkiem.

Wlej wywar z żelatyną, odstaw do ostygnięcia i wstaw do lodówki na 2-3 godziny.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37598-karp-w-galarecie>