

Karp w galarecie

Lista zakupów

Składniki

- Ok 450-500 g fileta z karpia królewskiego (0,5 sztuki karpia)
- 180 g marchwi
- 80 g korzenia selera
- 80 g pietruszki
- 80 g pora
- 1 cytryna
- Nieduży kawałek brązowej łupiny z cebuli
- 30 g żelatyny w proszku
- Sól, pieprz do przyprawienia ryby
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 czubata łyżeczka soli do wywaru
- 1 płaska łyżeczka pieprzu do wywaru
- 1 łyżeczka cukru
- 1 litr wody + 50ml do namoczenia żelatyny
- 1 ugotowane jajko na twardo(do dekoracji)
- Kilka gałązek natki pietruszki (do dekoracji)

Potrzebne będą: sitko, czysta ściereczka lub gaza złożona na kilka warstw.