




Łosoś w galaretkce z bulionu z sandacza

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

filet z łososia - 200-250 g

marchewka ugotowana (mała) - 1 szt.

bulion z sandacza - 300 ml

żelatyna (w zależności gęstości bulionu i producenta) - 1-2 łyżeczka

groszek (mrożony lub świeży) ugotowany - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Bulion z sandacza <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/bulion-z-sandacza-zero-waste>

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z łososia przyprawić solą i pieprzem, skropić lekko sokiem z cytryny i ugotować na parze około 20 minut. Marchewkę i groszek ugotować. Ja zrobiłam to przy okazji gotowania warzyw do sałatki jarzynowej. Jako bazę galaretki użyłam bulionu z sandacza, ale może to być inny bulion rybny lub wywar warzywny. Bulion zagotować i rozpuścić w nim żelatynę. W małych miseczkach (6-7 sztuk) na dnie ułożyć po kilka plasterków marchewki i wlać po odrobinie płynu, odczekać aż zacznie tężeć i na marchewce ułożyć po łyżeczce groszku i rozłożyć łososia ugotowanego i podzielonego na małe kawałki. Zalać pozostałym płynem. Odstawić do całkowitego wystudzenia, a następnie schować do lodówki, aby dobrze stężało, najlepiej na kilka godzin. Podawać z domowym pieczywem skropioną dobrym octem domowym np. rozmarynowym lub sokiem z cytryny.