



Ryba w galarecie

 kuchareczka221


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

filet dorsza - 1 szt.

marchew ugotowana - 1 szt.

grostek konserwowy - ok 5 łyżka

jajka - 2 szt.

bulion - 2 szklanka

żelatyna - 3 z czubkiem łyżeczka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ugotować na twardo, obrać i pokroić na ćwiartki a następnie w poprzek na połowy. Rybę rozmrozić i osuszyć. Pokroić na mniejsze (potrzebne nam) kawałki. Oprószyć pieprzem i solą i od razu kłaść na rozgrzany olej na patelni.

Rybę usmażyć i osączyć na papierowym ręczniku i wystudzić.

Marchew pokroić na małe kawałki. Żelatynę rozmieszać w gorącym bulionie, doprawić do smaku i odstawić do lekkiego stężenia.

Małe pojemniczki wypłukać wodą i nakładać kawałki ryby, marchew, jajko i groszek. Zalać tężejącym bulionem.

Odstawić do całkowitego stężenia.