





Karp w galarecie

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

karp filet - 500 g	imbir - 5-6 plaster
bulion rybny - 1 litr	żelatyna - 1/2 opakowania - 6 listków -
liście laurowe - 3 szt.	sos sojowy - 3 łyżka
ziele angielskie - 3 szt.	ocet winny do podania na stół - 100 ml
pieprz czarny lub kolorowy - 10 szt.	szczypiorek - - trochę
żurawina suszona - 1 garść	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę oczyścić, można zostawić filet w całości lub pokroić na kawałki. W garnku zagotować bulion z przyprawami, imbirem i sosem sojowym, a następnie zmniejszyć ogień włożyć rybę. Rybę gotować na bardzo małym ogniu, tak aby się nie gotowała tylko się parzyła. To zapobiegnie rozpadnięciu się mięsa. Po 10 minutach rybę przełożyć do naczynia w której będzie podawana potrawa. Do gorącego płynu dodać żelatynę (wcześniej namoczoną przez 5 minut w wodzie i odcisniętą) i dobrze wymieszać. Zalać wcześniej ugotowanego karpia i dodać żurawinę i ziarna pieprzu. Przystudzoną włożyć do lodówki. Schłodzić w lodówce do stężenia. Podawać z octem winnym, ze szczypiorkiem.