




Łosoś w galarecie

 Tylko z Natury

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

łosoś - 1 kg

pieprz w ziarnach - do smaku

warzywa na bulion (marchew, por, seler, pietruszka, czosnek) - 1 pęk

żelatyna - 1 opakowanie

sól morską - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jarzyny obrać, umyć i wszystko włożyć do średniego garnka. Zalać 2 litrami wody, dodać pokrojony czosnek. Ugotować do miękkości, doprawić solą i pieprzem. Do wrzącego bulionu wrzucić starannie umyte kawałki łososia ze skórą i pogotować ok. 7-8 minut, aż mięso ryby będzie dobrze ścięte. Następnie wyłożyć łososia na talerz i ostudzić. Po ostudzeniu dokładnie sprawdzić czy wszystkie ości są wyjęte. Tak przygotowaną rybę ułożyć w sporym, płaskim naczyniu.

KROK 2: Wedle uznania możemy przyozdobić danie warzywami ugotowanymi w bulionie, zielonym groszkiem, jajami ugotowanymi na twardo lub cytryną i oliwkami.

KROK 3: Gorący bulion dokładnie przecedzić, najlepiej przez gazę i dodać żelatyny w odpowiedniej proporcji (instrukcja na opakowaniu). Następnie bardzo starannie wymieszać, aby wszystko się dobrze rozpuściło.

Zalać łososia tak, aby ani ryba, ani dekoracja nie wystawały ponad powierzchnię płynu. Bulion należy wlewać bardzo ostrożnie i powoli, aby nie naruszyć struktury poukładanych kawałków ryby i dekoracji. Po wystudzeniu, wstawić półmisek do lodówki i poczekać, aż galareta porządnie stężeje. Przed podaniem obowiązkowo skropić całość sokiem z cytryny.