Pstrąg tęczowy w galarecie

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

65 min

6 porcji

Składniki:

- pstrąg tęczowy filet - 40 dag
- marchew - 2 szt.
- liść laurowy - do smaku
- ziele angielskie - do smaku
- sól - do smaku
- seler korzeń - 1/4 szt.
- groszek - 1/2 szklanka
- cebula mała - 1 szt.
- żelatyna - 6 łyżeczka
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obrać pokroić w krążki, a obrane marchew i seler pokroić w kostkę dodać do marchewki , wsypać groszek, dodać liść laurowy i ziele angielskie. Zalać 1 litrem wody i zagotować. Gdy warzywa będą już miękkie dodać do nich pokrojony w grube plastry filet pstrąga tęczowego. Gotować na małym ogniu około 8 minut, następnie wycedzić. Do wywaru dodać żelatynę i mieszać aż się rozpuści, ostudzić wywar. Plastry ryby położyć na półmisku obkładając warzywami. Zalać zimnym wywarem. Pozostawić aż galareta stężeje.