




## Sandacz w galarecie

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

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

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

filet z sandacza - 300 g	koperek - 1 gałązka -
bulion z sandacza - 500 ml	sól i pieprz - - do smaku
żelatyna (ilość wg zaleceń producenta na 500 ml) -	do podania: -
marchewka ugotowana w bulionie z sandacza - 1 szt.	ocet gruszkowy lub jabłkowy lub sok z cytryny -

### Dodatkowe info:

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

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Bulion z sandacza wymieszać z żelatyną rozpuszczoną w odrobinie gorącej wody, dobrze wymieszać i odstawić do przestudzenia, ewentualnie doprawić do smaku solą i pieprzem. Filet z sandacza przyprawić solą i pieprzem, ugotować na parze, ostudzić i podzielić na kawałki. Przygotować małe miseczki na galaretki lub półmisek. Na spód wlać po odrobinie bulionu, zostawić na chwilę do lekkiego stężenia, następnie ułożyć po kilka plasterków ugotowanej marchewki, po kawałku zielonego koperku i kawałki sandacza. Zalać bulionem.

**KROK 2:** Odstawić do lodówki do całkowitego stężenia. Galaretkę podawać skropioną domowym octem np. gruszkowym lub sokiem z cytryny z domowym pieczywem.