Karp w galarecie

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Karp w galarecie

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- karp o wadze ok. 1,5 kg (najlepiej świeży), 4-5 cebul, 3 nieduże marchewki l kawałek selera l -
- mała pietruszka l 2 ziarenka ziela angielskiego, kilka ziarenek pieprzu -
- mały listek laurowy, 7 łyżeczek żelatyny,ewentualnie łyżeczka sproszkowanej przyprawy do zup (typu j -

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę namoczyć w kilku łyżkach zimnej wody. Karpia starannie sprawić, usuwając skrzela, płetwy oraz oczy, dokładnie umyć i pokroić na niewielkie dzwonka. Warzywa obrać, wypłukać. Cebulę oraz 2 marchewki pokroić w dość grube plastry, jedną marchewkę pozostawić w całości. Do rondla włożyć głowę i skrawki ryby oraz warzywa i przyprawy korzenne. Zalać zimną wodą (ok. pięć i pół szklanki) i postawić na ogniu. Gdy woda zawrze, gotować jeszcze 30 min na niedużym ogniu. Następnie wyłowić marchewki, przełożyć na talerzyk, a wywar przecedzić przez gęste sitko. Dzwonka karpia włożyć do pustego rondla i zalać gorącym wywarem, lekko przyprawić solą i jarzynką. Gotować pod przykryciem, aż będą miękkie, ale się nie rozgotują. Wystudzić rybę w wywarze, wyjąć, ułożyć na półmisku, udekorować odłożoną marchewką pokrojoną na plasterki. Wywar odcedzić, doprawić do smaku, wymieszać z żelatyną, zagotować, ewentualnie jeszcze raz odcedzić i przestudzić. Następnie zalać nim karpia i odstawić w chłodne miejsce, by galareta stężała.