

ryba w galarecie



Opis wskazówki

gotowana ryba przygotowana w galarecie nie zżółknie jeśli do wody w której się gotuje dodamy więcej pietruszki i cebuli niż marchewki

przygotowując pstrąga w galarecie ważne jest odpowiednie przygotowanie ryby by zachowała odpowiedni smak i konsystencję. 3 pstrągi (średnie) Ok. 2 l wody 2 małe marchewki ½ pietruszki większej lub 1 mała Kawałek selera Cebula Kilka listków laurowych Ziele angielskie 50 – 100 ml octu cukier Sól Żelatyna Obrane warzywa z liściem laurowym, zielem angielskim gotujemy w osolonej wodzie około 15 minut. Pstrąga oczyszczamy z łusek, usuwamy głowy. Kroimy na dzwonka. Wkładamy go do gotującego się wywaru. Gotujemy około 5 minut na wolnym ogniu. Po tym czasie dodajemy połowę octu i gotujemy jeszcze 10 minut. Wyjmujemy rybę. Po lekkim przestygnięciu usuwamy ości. W pstrągu są dobrze widoczne i łatwe do usunięcia. Układamy na półmisku i dowolnie przybieramy zieloną pietruszką, marchewką z gotowania itd. Z gotowanego wywaru odlewamy delikatnie łyżką (do zupy) tyle wywaru ile będzie nam potrzebne do zalania ryby. Gdy zmącimy wywar ponownie trzeba chwilę odczekać i ponownie zbieramy czysty wywar z góry. Wywar doprawiamy do smaku solą, ewentualnie kolejną porcją octu (zależnie jak kto lubi) i dodajemy cukier, od ½ - 1 łyżeczki (dla podkreślenia smaku). Zagotowujemy. Odstawiamy na bok i dodajemy tyle żelatyny ile potrzeba zgodnie z zaleceniem na opakowaniu. Zalewamy rybę i po ostygnięciu przechowujemy w lodówce. Możemy podać na ugotowanym ryżu SMACZNEGO.