



Kapr v rosolu

Ingredience

kapr bez kostí: 500 g
plátky želatiny: 4 ks
voda: 360 ml
ocet: 25 ml
mrkev: 1 ks
celer: 0.25 ks
petržel: 0.5 ks
nové koření
bobkový list
sůl
celý pepř
petrželka
bílek: 1

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

V hrnci dáme vařit vodu, přidáme nakrájenou petržel, mrkev, ocet, celer, koření a necháme 20 minut vařit. Přidáme kapra a vaříme 10 minut. Uvařeného kapra a zeleninu vytáhneme, do vroucího vývaru vlijeme za stálého míchání rozšlehaný bílek, který necháme ve vývaru srazit. Poté vývar přecedíme,...

Kapr v rosolu - recept

V hrnci dáme vařit vodu, přidáme nakrájenou petržel, mrkev, ocet, celer, koření a necháme 20 minut vařit. Přidáme kapra a vaříme 10 minut. Uvařeného kapra a zeleninu vytáhneme, do vroucího vývaru vlijeme za stálého míchání rozšlehaný bílek, který necháme ve vývaru srazit. Poté vývar přecedíme, zeleninu a kapra nakrájíme. Želatinu namočíme na 5 minut do vody, vymačkáme a dáme rozpustit do vývaru. Vývar nesmí být studený, ani vařící. Optimální je telota 40 °C. Do formiček dáme kousky kapra, zeleniny a petrželku, zalijeme zbylým vývarem a necháme vychladnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí