

1 kg filetów z karpia (ewentualnie z z dorsza), 2 łyżki żelatyny (na 1l wywaru), 1/2 szklanki soku pomidorowego, szczypta gałki muszkatołowej, sól, pieprz

NA WYWAR : 2 marchewki, pietruszka, kawałek selera, nieduży por, 1 duża cebula, listek laurowy, 3-4 ziarenka ziela angielskiego, sól, pieprz, 1l wody

Z jarzyn i przypraw ugotować wywar, włożyć do niego filety i gotować ok. 15 minut. Ryby wyjąć, ostudzić przepuścić przez maszynkę. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Wywar przecedzić, żelatynę rozpuścić w wywarze, podzielić na dwie części. Jedną dodać do masy rybnej, do drugiej wlać sok pomidorowy, wymieszać. Na dno formy w kształcie wieńca wlać część czerwonej galarety, zastudzić. Wyłożyć na to masę rybną z żelatyną, ponownie zastudzić i przykryć resztą galarety.

Podawać z sosem chrzanowym.

Przepis własny