

Karp faszerowany w galarecie

Karp faszerowany w galarecie – tradycja w nowoczesnym wydaniu

Karp faszerowany w galarecie to **prawdziwa perełka polskiej kuchni**, która łączy w sobie szlachetny smak ryby z delikatnością galarety. Przygotowanie rozpoczyna się od dokładnego oczyszczenia karpia, odcięcia głowy i płetw, które posłużą jako baza aromatycznego wywaru. Wywar wzbogacony selerem, marchewką i cebulą, doprawiony zielem angielskim i Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, staje się podstawą całej potrawy.

Dla kogo?

Danie idealne dla *miłośników tradycyjnej kuchni polskiej* i smakoszy ryb. Szczególnie docenią je osoby ceniące sobie potrawy przygotowane z dbałością o każdy detal i szacunkiem dla produktu. To propozycja dla tych, którzy lubią zaskakiwać gości wyjątkowymi smakami.

Na jaką okazję?

Karp faszerowany w galarecie to **klasyk wigilijnego stołu**, ale sprawdzi się również podczas rodzinnych uroczystości czy eleganckich przyjęć. Efektowna prezentacja i wyrazisty smak sprawiają, że danie staje się centralnym punktem każdego spotkania przy stole.

Czy wiesz o tym?

Farsz do karpia to prawdziwa *kompozycja smaków* – mięso z głowy i ogonów łączy się z żółtkami, namoczonymi bułkami, rodzynekami, migdałami i natką pietruszki. Ubite na sztywno

białko nadaje mu puszystości, a całość dopełniają przyprawy. Galareta, przygotowana z wywaru z dodatkiem żelatyny i soku z cytryny, nie tylko podkreśla smak ryby, ale również nadaje potrawie elegancki wygląd.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić farsz o **suszone morele** lub **pistacje** dla dodatkowej nuty smakowej. Galaretę udekoruj plasterkami cytryny i świeżymi ziołami, aby nadać potrawie jeszcze bardziej wykwintny charakter.