Ok. 1 kg karpia
WYWAR: 1 1/2 l wody, odpadki rybne, 20 dkg włoszczyzny, 2 listki laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego
GALARETA: 3/4 wywaru z ryby, 1 łyżeczka żelatyny, 1 łyżka octu, 2 białka
Karpia sprawić, pokroić na dzwonka. Z głowy ryby, włoszczyzny, przypraw i wody ugotować na małym ogniu wywar, pod koniec osolić. Do ciepłego, przecedzonego wywaru włożyć porcje ryby i gotować około 15 - 20 minut. Pozostawić rybę w wywarze do ostygnięcia. Wyjąć, wybrać większe ości, ułożyć na długim półmisku. Sklarować galaretę i krzepnącą zalewać przybrane porcje ryby. Do przybrania użyć talarków jaj na twardo, ogórków, marchwi, pomidorów, zielonego groszku itp. Rybę zastudzić.
Podawać z zimnym ostrym sosem.
wg Wandy CHĘĆ