
Galareta z ryby w foremkach

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1264 razy.

1 litr galarety z ryby
1,5 kg ryby (dorsza, karpia, lina, sandacza, szczupaka)
60 dkg mięsa z ugotowanej ryby
przybranie sezonowe
sól

Rybę sprawić , odciąć głowę i ogon, zdjąć filety z ości mi, obciągnąć ze skóry, posolić , odstawić . Ugotować wywar z warzyw i odpadków ryby, odcedzić , posolić , zmierzyć , zagotować . Filety podzielić na równe porcje (8 - 10 dkg), na wrzący wywar wkładać po kilka kawałków ryby, ugotować na brzegu kuchni (12-15 min.), rybę wyjąć ostrożnie i przytrzymując mięso ręką ostrożnie wyciągnąć ości. Przygotować foremki lub jednakowe filiżanki, dno zwilżyć nalać 1 łyżkę krzepnącej galarety, gdy zastygnie, ułożyć przybranie i porcję ryby, znów zalać kilkoma łyżkami stygnącej galarety; gdy przybranie przylgnie do galarety w filiżance, zlać resztę galarety, ostudzić . Przed podaniem każdą foremkę zanurzyć na sekundę we wrzącej wodzie, natychmiast wyjąć , podważyć galaretę nożem odkrywając ją, wyłożyć na półmisek. Podawać z cytryną, octem, sosem majonezowym, sosem tatarskim i pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD