
Lin, szczupak lub karp w galarecie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1158 razy.

20 dkg włoszczyzny (bez kapusty)

sól

1 litr wody

1,25 kg ryby

2-3 dkg żelatyny

Przyprawy:

ziele angielskie

liść bobkowy

pieprz

sól

Przybranie:

5 dkg cebuli

zielony groszek

2 jaja twarde

zielona pietruszka lub krążki porów

korniszony

marchewka lub pomidory

Sprawić rybę, podzielić ją (na płask) na dwie połowy, odcinając je wraz z ością mi od kręgosłupa. Ugotować wywar z warzyw, głów rybich i kręgosłupa, z przyprawami, odcedzić, zlać do niewielkiego rondla, posolić. Rybę pokrajać w poprzek na kawałki 4-5 cm szerokie. Ugotować rybę w wywarze na wolnym ogniu wkładając jednocześnie po kilka kawałków. Z ugotowanej ryby wyjąć ostrożnie grube ości, rybę ułożyć na półmisku. (Można też po ugotowaniu zdjąć z każdego kawałka skórę, ale wtedy należy wziąć 1,5 kg ryby). Żelatynę rozpuścić, wymieszać z rosółem z ryby, rosół sklarować białkami, ostudzić. Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, pokrajać w krążki lub cząstki. Gdy galareta zacznie krzepnąć, ułożyć rybę, przybrać sezonowymi warzywami, cząstkami twardych jaj, korniszonami, trzykrotnie zalewać porcje krzepnącą galaretą, ostudzić. Podawać z octem, cytryną lub zimnymi sosami i pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD