

---

# Sałatka rybna z galaretką

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1157 razy.

25 dag ugotowanej ryby (rozmaite gatunki)  
2 dag żelatyny  
łyżeczka utartego suchego chrzanu  
bardzo mały seler  
3 jajka  
szklanka soku pomidorowego  
2 łyżki octu (10%)  
6 łyżek majonezu  
pieprz  
sól  
cebula

Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody, wymieszać z sokiem pomidorowym, dodać chrzan, ocet, sól i pieprz oraz sok wyciśnięty z cebuli. Wstawić na 1 godz. do lodówki, aby galaretka skrzepla. Gotowane ryby oczyścić z ości i rozdrobnić. Jajka ugotować na twardo. Ugotować także seler i pokrajać w talarki. Zastygłą galaretkę, pociąć na kwadraciki, wymieszać z kawałkami ryb, selerem i pokrajanymi w ósemki jajami, przełożyć do małych naczyń lub szklanej salaterki. Przed podaniem przybrać majonezem i gałązkami zielonej pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD