
Sałatka rybna z galaretką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1223 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 skrzepła. 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