
Kulki rybne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2496 razy.

30 szt. Czas przygotow. 35 min.

250 g filetów z białej ryby (mintaj),

200 g cebuli,

1 jajo,

2 łyżki tartej bulki,

sol, cukier, pieprz,

1 l bulionu warzywnego.

Galaretka:

250 ml bulionu warzywnego,

2 łyżeczki żelatyny.

1. Cebule obrac, umyc, pokroic na kawalki. Filety rybne zemlec 2 razy razem z

cebula w maszynce do miesa. Dodac jajo i tarta bulke. Wymieszac na jednolita

mase. Doprawic do smaku sola, cukrem i pieprzem. Wilgotnymi rekoma uformowac

z masy 30 kulek o srednicy ok. 3,5 cm.

2. W duzym plaskim rondlu zagotowac bulion warzywny. Do wrzacego wkladac kulki

porcjami po 10 szt, gotowac 5 min. Delikatnie wyjac lyzka cedzakowa na czysta sciereczke, odsaczyc, ochlodzic w lodowce.

3. Bulion przecedzic przez geste sito lub gaze. Odlac 250 ml, ochlodzic. W zimnym bulionie moczyć żelatynę 15 min. Następnie bulion ogrzewac mieszając do

czasu rozpuszczenia sie żelatyny. Ochlodzic, nie dopuszczajac do zastygnięcia galaretki.

4. Kulki rybne nabite na wykalaczki maczac dwukrotnie w plynnej ochlodzonej galaretkce. Wstawic do lodowki, by galaretka na kulkach zastygla. Uwazac, by

kulki nie stykaly sie ze soba. Podawac z zimnymi sosami, np. tatarskim lub

remoulade.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)