
Szaszlyczki rybne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1998 razy.

30 szt. Czas przygotow. 30 min.

250 g młodego wędzonego węgorza,

10 plasterów łososia wędzonego,

30 małych cebulek konserwowych,

30 kaparów,

1 zielony ogórek,

15 rzodkiewek,

1 paczek koperku.

Galaretka:

250 ml białego wytrawnego wina,

2 łyżeczki żelatyny.

Sos:

200 g krabów w sosie własnym,

1 łyżka majonezu,

1 łyżka śmietany,

1 łyżeczka posiekanej cebuli,

1 łyżeczka soku z cytryny,

sol, cukier.

1. Węgorza obrać ze skóry, podzielić wzdłuż na 2 części, wyjąć kręgosłup, a mięso pokroić w poprzek na kawałki długości 1 cm. Plastry łososia pokroić na prostokątne kawałki o wymiarach 2x4 cm. Ogórek umyć, przeciąć na pół, usunąć środek z nasionami, pokroić w poprzek na plasterki grubości 3 mm. Rzodkiewki oczyścić z liści, odciąć koniec korzenia. Resztę umyć, osuszyć, przekroić na połowki, powycinać na brzegu ozdobne zabki. Kapary i cebulki osaczyć na sicie. Koperek umyć, osuszyć i przygotować 30 galazek długości 5 cm.

2. Przygotować sos: kraby osaczyć, oczyścić z twardych części, utrzeć na jednolitą masę. Wymieszać z majonezem, śmietaną, sokiem z cytryny i drobno posiekaną cebulką. Doprawić do smaku solą i cukrem.

3. Żelatynę moczyć w winie 15 min, następnie wino ogrzewać, stale mieszając dopóki żelatyna nie rozpuści się. Ochłodzić.

4. Na wykalczki o długości 8 cm nabić kolejno cebulkę, kawałek zwiniętego w

rolnik łososia, kawałek ogorka, węgorza, połowę rzodkiewki i kapara (długość produktów na wykalczce nie powinna przekroczyć 5 cm). Wzdłuż szaszłyka

ulozyc ozdobnie galazke koperku. Szaszlyki polac delikatnie sosem krewetkowym i wstawic na 10 min do lodowki. Nastepnie polac je plynna galaretka, zostawic w lodowce do zastygniecia galaretki, uwazajac, by szaszlyki nie stykaly sie ze soba. Gdy pierwsza warstwa zastygnie, pokryc druga warstwa galaretki. Ponownie wstawic do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 48.

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