

www.SztukaKulinarna.pl

Ryba faszerowana w galarecie

ilość porcji **0** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	płatów rybnych	
		czerstwa bułka	
1	litr	wywaru z włoszczyzny	
2	szt	jajko	ugotowane na twardo
2	łyżki	zielonego groszku	
2	łyżki	żelatyny	
1	szt	pomidor	
		odrobina gałki muskatołowej	
1	łyżki	siekanej natki	
		sól	
		pieprz	

Przepis Filety razem z czerstwą (nie moczoną) bułką przepuścić przez maszynkę. Dodać jaja, natkę, przyprawy i dokładnie wymieszać. Z masy rybnej uformować kule wielkości jaja, włożyć je do wrzącego posolonego wywaru z włoszczyzny i gotować ok. 25 min. Następnie wyjąć łyżką cedzakową i wystudzić. Kule ułożyć na półmiskach lub w miseczkach. Każdą porcję przybrać zielonym groszkiem, cząstkami jaja, pomidora i listkami pietruszki. Żelatynę wsypać do niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, rozpuścić w dwóch szklankach wywaru z ryby i zagotować. Zdjąć wywar z ognia, ostudzić, zalać rybę, wstawić do lodówki, by galareta stężała. Składniki

40 dkg płatów rybnych, czerstwa bułka, 1 l wywaru z włoszczyzny, 2 jaja, jajo ugotowane na twardo, 2 łyżki zielonego groszku, 2 łyżki żelatyny, pomidor, odrobina gałki muskatołowej, kilka gałązek i łyżka posiekanej natki pietruszki, sól, pieprz.