



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Lin, szczupak lub karp w galarecie

W filiżankach układać krążki marchewek i inne dodatki

Składniki:

- włoszczyzna, 20 dag
- woda, 1 l
- sól, 1 szczypta
- ryba, 1.25 kg
- żelatyna, 2 dag
- ziele angielskie, 2 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- liść bobkowy, 3 szt.
- jajka, 2 dag
- korniszon, 5 szt.
- marchew, 5 dag
- pietruszka , 1 łyżk.
- groch zielony, 5 dag

Sposób przygotowania:

Sprawić rybę, podzielić ją (na płask), na dwie, połowy, odcinając je z ośmi od kręgośłupa. Ugotować wywar z warzyw, głów rybich i kręgośłupa, z przyprawami, cedzić, zlać do niewielkiego rondla, posolić. Rybę pokrajać w poprzek na kawałki 4—8 cm szerokie. Ugotować rybę w wywarze na wolnym ogniu wkładając jednocześnie kilka kawałków. Z ugotowanej ryby wyjąć ostrożnie grube ości, rybę ułożyć na półmisku. Można też po ugotowaniu zdjąć z każdego kawałka skórę, ale wtedy należy wziąć 1,5 kg ryby. Żelatynę rozpuścić, wymieszać z rosółem z ryby, rosół sklarować białka, zastudzić. Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, pokrajać w krążki lub cząstki. Gdy galareta znacznie krzepnąć, ułożyć rybę, przybrać sezonowymi warzywami, cząstkami twardych jaj, korniszonami, trzykrotnie zalewać po krzepnącą galaretą, ostudzić. Podawać z octem, cytryną lub zimnymi sosami i pieczywem.

