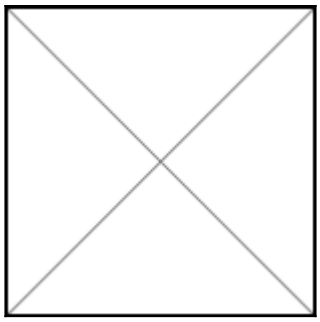


Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Majoneziki z ryb

Doprawiamy według uznania

Składniki:

- pomidor, 1 szt.
- ogórek , 1 szt.
- sos majonezowy, 0.3 l
- ocet, 2 dag
- ziele angielskie, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- ryba, 40 dag

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, ugotować, lub zużyć resztki ugotowanej ryby, a także ugotowane jadalne wnętrzności i mięso obrane z głów (zwłaszcza z głowy karpia i sandacza); mięso ryby pokrajać na małe kawałki. Sporządzić gęsty sos majonezowy z l żółtka. 1/3 część sosu wymieszać z mięsem, przyprawić octem, dodać trochę cukru. Z masy tej ukształtować na półmisku łyżką owalne, nieduże porcje. Każdą porcję obłożyć majonezem, resztę majonezu trochę rozrzedzić, oblać porcje tak, aby majonez nieco spłynął na dno półmiska. Porcje i półmisek przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi: krążkami marchewki, groszkiem zielonym, krążkami ogórka lub korniszona, grzybkami z octu, listkami sałaty.