Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Galaretki porcjowe z ryb (Tymbaliki)

Podawać z pieczywem i ostrymi sosami.

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- białka, 4 szt.
- groszek zielony, 5 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- wywar z włoszczyzny, 4 szkl.
- filet rybny, 75 dag

Sposób przygotowania:

Filety opłukać, podzielić na porcje (rybę sprawić, opłukać, filetować). Do wywaru włożyć porcje ryby i gotować ok. 20 min. Ugotowaną rybę wyjąć, obrać z ości; marchew z wywaru pokrająć w krążki, ugotowane jaja — w cząstki. Z wywaru przygotows galaretę. 10 małych filżanek opłukać zimną wodą i na dno każdej wlać po łyżce stygnącej galarety. Gdy skrzepnie, ułożyć obrane mięso ryby, cząstki jaja, krążki marchwi i zielony groszek. Dopełnić filiżanki resztą galarety; zastudzić.Przed podaniem owijać filiżanki umoczoną w gorącej wodzie ściereczką, brzegi galarety okroić nożem i wyrzucać ją na płaski półmisek. Przybrać gałązkami zielonej pietruszki.