



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)  
**Galaretki porcjowe z ryb ( Tymbaliki)**  
Podawać z pieczywem i ostrymi sosami.

Na Boże 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 pokrajać w krążki, ugotowane jajka — w cząstki. Z wywaru przygotować galaretkę. 10 małych filiżanek opłukać zimną wodą i na dno każdej wlać po łyżce stygnącej galaretki. Gdy skrzepnie, ułożyć obrane mięso ryby, cząstki jajka, krążki marchwi i zielony groszek. Dopełnić filiżanki resztą galaretki; zastudzić. Przed podaniem owijać filiżanki umoczoną w gorącej wodzie ściereczką, brzegi galaretki okroić nożem i wyrzucać ją na płaski półmisek. Przybrać gałązkami zielonej pietruszki.

