



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)
Galareta do zalewania ryb (auszpik)
na 1 litr galaret

Składniki:

- żelatyna, 5 dag
- ocet, 1 łyżk.
- białka, 4 szt.
- ziele angielskie, 3 szt.
- liść bobkowy, 3 szt.
- ryba, 30 dag
- seler, 5 dag
- pietruszka , 1 łyżk.
- marchew, 5 dag
- cebula, 5 dag

Sposób przygotowania:

Warzywa opłukać, oczyścić, podzielić na części, ugotować wraz z przyprawami i solą. Rybę sprawić wyporcjować licząc 10 dkg ryby na jedną porcję. Do wywaru z warzyw podać jadalne odrzynki z ryb słodkowodnych, kręgosłup z ośmi, płetwy, skórę i głowę; ugotować, odcedzić. Na odcedzonym wywarze powoli ugotować rybę przeznaczoną na galaretę (12—20 minut), wybrać ją, wywar odcedzić; ma być 1 litr wywaru, więc jeżeli trzeba, odparować go. Jeżeli galareta jest mętna, sklarować ją.

