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

Galareta z ryby w foremkach

Podawać z cytryną, octem, sosem majonezowym, sosem tatarskim i pieczywem.

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- koper, 2 łyżk.
- ryba, 1.5 kg
- sól, 1 szczypta
- galareta, 1 l

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, odciąć głowę i ogon, zdjąć filety z ośćmi, obciągnąć ze skóryposolić, odstawić. Ugotować wywar fe warzyw i odpadków ryby, odcedzić, posolić, zmierzyć zagotować. Filety podzielić na równe porcje (8—10 dkg), na wrzący wywar wkładaćpo kilka kawałków ryby, ugotować na brzegu kuchni (12—15 miń.), rybę wyjąćostrożnie i przytrzymując mięsa ręką ostrożnie wyciągnąć ości. Przygotować foremki lub jednakowe filiżanki, dno zwilżyć, nalać krzepnącej galarety, gdy zastygnie, ułożyć przybranie i porcję ryby znów zalać kilkoma łyżkami stygnącej galarety; gdy przybranie przylgnie do galarety w filiżance, zlać resztę galarety, zastudzić. Przed podaniem każdą foremkę zanurzyć na sekundę we wrzącej wodzie i natychmiast wyjąć, podważyć galaretę nożem odkrywając ją, wyłożyć półmisek.