Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Galareta ze szupaka

Szczupaka można zastąpić sandaczem

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- szczupak, 2.1 kg
- masło, 2 dag
- cebula, 0.25 szt.
- bułka , 1 szt.
- gałka muszkatołowa, 1 g
- jajka, 3 szt.
- sól spożywcza, 2 g
- włoszczyzna, 200 g
- żelatyna, 1 dag

Sposób przygotowania:

Szczupak jest rybą twardszą, a zatem i skórę ma grubszą i mocniejszą. Dlatego można z niego robić wyborną galaretę. Oczyszczonego szczupaka rozpłatać zupełnie, głowę i ogon odciąć, kości wszystkie wyjąć, posolić i zostawić na parę godzin. Oddzielnie wziąć małego szczupaka, wyluzować ze skóry i ości, z obciętego łebka także poobierać mięso, posiekać, następnie jeszcze raz siekać, dokładając trochę masła, odrobinę sparzonej cebuli, muszkatołowej gałki i moczoną bułkę. Położyć ten farsz na całym rozpłatanym szczupaku, przekładając ćwiartkami jaj na twardo ugotowanych. Zwinąć mocno szczupaka, położyć na serwecie wysmarowanej masłem, ścisnąć, osznurować sznurkiem. Włożyć w rondel zawiniętego w serwetę szczupaka, nalać zimnym smakiem, wygotowanym z łebków, kości i włoszczyzny. Gotować na wolnym ogniu blisko godziną. Odstawić, aby zastygł w smaku i dopiero po zupełnym wystudzeniu wyjąć, odwinąć z serwety i położyć na półmisku. Sos wygotować, dołożyć żelatyny, sklarować białkiem, Wylać na salaterkę do zastudzenia, a podając, ubrać pokrajanego w plastry szczupaka tą galaretą i jarzynami. Na talerzu polać octem i oliwą.