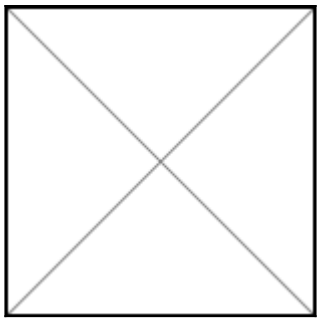

Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Ryba po kapitańsku

Kapitański przysmak

Składniki:

- białka, 3 szt.
- żelatyna, 2 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ocet, 1 łyżk.
- wywar, 4 szkl.
- śledź, 10 szt.

Sposób przygotowania:

Ryby oczyścić, sprawić i opłukać. Koniec płetwy ogonowej związać nitką z pyszczkiem, aby utworzył się krążek. Wywar odcedzić, zakwasić, włożyć przygotowane krążki i gotować o 15 min. Następnie wyjąć łyżką cedzakową i ułożyć na półmisk . Do wywaru dodać żelatynę, sklarować i ochłodzić. Półmisek przybrać ozdobnie krajanymi warzywami z wywaru i zalać krzepnącą galaretą. Ryby udekorować plasterkami cytryny oraz nacią pietruszki i podawać jako przekąskę, z ostrymi sosami korniszonowym lub surowym chrzanowym. Do potrawy nadają się również wszystkie odmiany sosów majonezowych.