

## Ryba faszerowana bakaliami w galarecie .\*



### ROBERT\_SOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z sandacza</b>	800 g
<b>kajzerka</b>	2 sztuki
<b>śmietana</b>	4 łyżki
<b>skórka z cytryny</b>	1 cytryna
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>morele suszone</b>	5 sztuk
<b>rodzynki</b>	1 łyżka
<b>białe wino</b>	1 lampka
<b>sól</b>	
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	
<b>wywar rybny</b>	
<b>białko</b>	3 jajka
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą i osuszoną papierowym ręcznikiem rybę oddzielić od skóry (skórę pozostawić) i usunąć ości. Następnie sandacza pokroić w kostkę, zamarynować w soli, pieprzu i przyprawie do ryb Prymat, po czym odstawić w chłodne miejsce.

Morele i rodzynki rozdrobnić i zalać białym winem. Rybę i odcisnięte kajzerki dokładnie zmielić, dodać do nich przygotowane wcześniej bakalie, śmietanę, skórkę z cytryny i żółtka. Masę rybną doprawić do smaku, a na końcu delikatnie dodać pianę ubitą z białek.

Na stole rozwinąć folię spożywczą i ułożyć na niej skórę z sandacza. Na niej równomiernie rozłożyć masę rybną i zwinąć, formując rulon. Tak przygotowaną roladę ułożyć na kratce i umieścić ją w garnku do gotowania ryb. Na dno garnka wlać wodę, gotować ok. 30 minut, a następnie wystudzić, pokroić w plastry i ułożyć na półmisku. Rybę, zamiast na folii spożywczej możemy rozłożyć na lnianej ściereczce. Podczas gotowania można wówczas dodać do wody liść laurowy, ziele angielskie, włoszczyznę i cząstki cytryny. Wówczas nasza rolada z sandacza będzie smaczniejsza i bardziej aromatyczna.

Wywar rybny zagotować. Gdy część płynu odparuje, zdjąć z ognia i dodać do niego ubite białka. Ponownie zagotować, a gdy białko wypłynie na wierzch, cały wywar sklarować. Do tak przygotowanego wywaru dodać namoczoną żelatynę, doprawić do smaku i ostudzić. Powstałą galaretą zalać rybę, którą dodatkowo można udekorować gotowanymi lub świeżymi warzywami i cytryną.