

Rolada z dorsza w galarecie



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3 cebule

100 g tartej bułki

50 g dobrej margaryny

sok z 1 cytryny

1 marchewka

selera

15 g żelatyny

filet z dorsza 1 kg

pietruszka 1 szt

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie wywaru z żelatyny:

W małym garnku przygotować 1 litr wody, dodać sól, sok z cytryny. Opłukać warzywa i obrać a następnie dodać do garnka 1 cebulę, 1 marchewkę, 1 pietruszkę i 1 seler. Wszystko gotujemy przez 30 minut, wywar przecenić po czym rozpuszczamy w nim żelatynę i schładzamy godzinę.

Przygotowanie rolady z fileтів:

Następnie 2 cebulę zemleć w maszynce do mięsa z filetami. Przekładamy farsz do małej miski i mieszamy z tartą bułką, żółtkami utartymi z margaryną. Można doprawić solą, lub pieprzem. Z białek ubijamy sztywną pianę i delikatnie należy ją wymieszać z farszem. Gotowy farsz z fileтів należy przełożyć do foremki pokrytej folią aluminiową. Z którego należy uformować wałek i mocno zawinąć folią. Farsz z dorsza w folii ułożyć na foremkę do pieczenia ciasta i piec 40 minut w temperaturze 180 C.

Przygotowanie rolady z dorsza w galarecie:

Upieczoną rybę należy ostudzić, odwinąć z folii. Na półmisku przekładamy roladę z dorsza i zalewamy wywarem z żelatyną. Gdy galaretka z roladą zastygnie, można przełożyć ją na talerz i podawać krojoną w plastry z majonezem.

