Ryba faszerowana

Barbara Mulik

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

Ryba LESZCZ - 1.5 kg
Jaja - 3 szt.
Bułka (kajzerka) - 2 szt.
Cebula - 2 szt.
Kapary - 5 łyżka
Natka pietruszki - 1 pęk
Sól, pieprz -
WYWAR Z WARZYW -
Woda -
Marchew - 1 szt.
Seler - trochę
Por - 15 cm
Ziele angielskie - 5 szt.
Liść laurowy - 4 szt.
Sól, pieprz -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka (rynienki) wlać zimną wodę, włożyć rybę i podgotować do momentu jak będzie miękka (sprawdzić wykałaczką nakłuwając przy kręgosłupie).

KROK 2: Rybę odsączyć na sitku, wystudzić i wybrać wszystkie ości.

KROK 3: Czerstwe bułki (kajzerki) namoczyć w mleku, a potem odsączyć.
Obrać cebulę i pokroić na kawałki.
Kapary odsączyć z wody.
Natkę pietruszki pokroić drobno.

KROK 4: Kawałki ryby, cebulę, kapary i bułki przepuścić przez maszynkę (małe oczka).

KROK 5: Do miski ze zmieloną rybą wbić jaja, dodać natkę, przyprawić solą, pieprzem do smaku i wymieszać na jednolitą masę.

KROK 6: Do garnka (rynienki) wlać wodę dodać warzywa przyprawy i gotować około 30 minut.

KROK 7: Rozłożyć gazę (50x50) na blacie kuchennym, posmarować masłem, nałożyć masę rybną i uformować wałek.
Dwa końce wałka związać nitką.

KROK 8: Do ugotowanego wywaru z warzyw włożyć wałek (powinien być całkowicie zanurzony

w wodzie) i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu.

KROK 9: Po ugotowaniu wyjąć delikatnie wałek i położyć na desce do wystudzenia, a potem delikatnie odwinąć z gazy.

KROK 10: Rybę faszerowaną pokroić w plastry 3 cm, ułożyć na półmisku, udekorować natką pietruszki i polać sosem tatarskim.

Smacznego.