





Mannowiec rybno-buraczany

 ewaeu.

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ryba - miruna - 400 g
kasza manna - 6 łyżka
buraki czerwone - 2 szt.
krakersy (paczka) - 175 g
sok z cytryny - 1 łyżeczka
pieprz cytrynowy - 1/2 łyżeczka

cukier - 1/2 łyżeczka
sól - do smaku
majonez - trochę
natka pietruszki - trochę
marchewka gotowana - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Rybę umyć , osuszyć i przekręcić przez maszynkę na drobnym sitku. Zagotować 1/2 litra wody i dodać 3 łyżki kaszy manny. Gotować i mieszać. Dodać zmieloną rybę i w dalszym ciągu gotować na małym ogniu . Dodać pieprz cytrynowy i sól do smaku.

2.

Buraki ugotować , obrać i przekręcić przez maszynkę. Zagotować 1/2 litra wody i dodać 3 łyżki kaszy manny. Gotować i mieszać. Dodać zmielone buraki. Zagotować . Dodać łyżeczkę soku z cytryny, 1/2 łyżeczki cukru, sól.

3.

Krakersami wyłożyć dno tortownicy. Na krakersy wyłożyć 1/2 masy rybnej. Przykryć krakersami. Teraz połowę masy buraczanej. Przykryć krakersami. Znowu ryba i znowu krakersy. Na wierzch wyłożyć pozostałe buraczki. Pozostawić w lodówce najlepiej na całą noc. Po wyjęciu z lodówki okroić nożem i zdjąć obręcz tortownicy. Boki posmarować majonezem i udekorować wg uznania. Ja wykorzystałam natkę pietruszki i marchewkę. Smacznego.