

Заливной судак

<input type="checkbox"/>	Вода	1,2 л
<input type="checkbox"/>	Рыба	800 г
<input type="checkbox"/>	Желатин	25 г
<input type="checkbox"/>	Лук репчатый	1 шт.
<input type="checkbox"/>	Морковь	1 шт.
<input type="checkbox"/>	Сельдерей	5 г
<input type="checkbox"/>	Петрушка	5 г
<input type="checkbox"/>	Лимон	3 ломтика
<input type="checkbox"/>	Душистый перец, гвоздика, лавровый лист	по вкусу

Приготовление: Сварите бульон из головы, костей и кожи судака с луковицей и морковью. Процедите бульон, добавьте в него специи и кусочки сырого рыбного филе. Доведите до кипения и варите, пока не будет готово филе, которое затем нужно выложить в форму. Туда же добавьте вареную морковь, лимон, зелень. Влейте в бульон разведенный желатин. Нагрейте смесь, но не кипятите. Финальный аккорд — залить судака бульоном и убрать в холодильник.