

Uzená ryba s pikantním rosolem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 ks uzeného pstruha

30 g číré želatiny

2 jablka

100 g čerstvého křenu

0,2 l vývaru

ocet

sůl

cukr

60 g kysané smetany

1 limetka

Postup

Oloupaná jablka nastrouháme a zastříkneme octem, aby nezhnědla. Nastrouhaný křen spaříme vývarem a do něho vmícháme želatinu, přidáme jablka, přisolíme a osladíme. Hmotu nalijeme do tvořítka a necháme ztuhnout. Z jablkového křenu krájíme libovolné tvary a skládáme je na talíř k rybě. Ozdobíme řezy limetky, kysanou smetanou a listy salátu.