

Rybí puding

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- mouka 1 ks
- strouhaný sýr 1 ks
- vejce 2 ks
- vecka 2 plátek
- mořských ryb 1250 g
- strouhanka 1 ks
- olivový olej 2 dl
- bílý pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Očistíme si několik kusů různých ryb. Vykostíme je a nakrájíme na malé kousky. Jeden kilogram ryb osolíme a odložíme si je stranou. Zbývajících 250g rybího masa smícháme s olejem, vejcem, ve vodě namočenou a vymačkanou vekkou, strouhaným sýrem a moukou.

Pudinkovou formu pak vymažeme olejem a vysypeme strouhankou. Potom do ní střídavě vkládáme ryby a směs. Směsí bychom měli začít a také skončit. Drží nám tvar pudinku. Formu pak uzavřeme a vaříme v horké páře asi hodinu.

Hotový pudink vyklopíme a podáváme politý nějakou pikantní omáčkou, nebo jednoduše majonézou.