

Rybí majonéza v aspiku

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rybí majonéza 200 g
- Aspik 300 g
- Vařené kapří maso 40 g
- Sterilovaná kapie 20 g
- Sterilovaná okurka 20 g
- Želatina 1 lžička
- Petrželka 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Čtyři vychlazená kovová tvořítka (bábovičky) vylijeme tuhnoucím aspikem tak, aby se na stěnách utvořila vrstva silná asi 3 mm a necháme v chladničce ztuhnout. Želatinu namočíme do dvou lžic studené vody, po cvhlice ji v malém kastrolku za stálého míchání ohřejeme téměř do varu a po částečném vychladnutí vmícháme do rybí majonézy. Do tvořitek ozdobně urovnáme kousky vykostěného kapřího masa, na nudličky nakrájenou kapii, vějířky z okurek a petrželku, pokapeme je aspikem a necháme opět v chladničce ztuhnout. Před podáním namočíme tvořítka na okamžik do hodně horké vody a vyklopíme.