



1 кг свежей рыбы, 2-3 луковицы, корень и зелень петрушки, ломоть сельдерея, морковка, ломоть свеклы, соль, перец, лавровый листок, 3 ч. ложки желатина, зубок чеснока, 2 стручка маринованного сладкого красного перца.

Майонез по-домашнему

200 гр масла, сырой желток, сок из половины лимона, 1 ч. ложка горчицы, соль.

Соус:

1 баночку майонеза, 2—3 маринованных огурца, 1 ч. ложка горчицы, сахар (по вкусу).

Почищенную рыбу нарезать на порционные куски, посолить, посыпать толченым чесноком и оставить на 2 часа в холодном месте. Почищенные овощи залить горячей водой, вскипятить, положить рыбу и специи, посолить и варить на сильное медленном огне на протяжении 1 год (при сильном кипении бульон не будет прозрачным), из готового бульона вынуть рыбу и осторожно выбрать из нее кости.

[Бульон процедить](#) , добавить предварительно замоченный желатин и поставить на водяную баню, все время помешивая, чтобы желатин распустился. Отвара должно быть 4 стакана. В небольшие чашки влить по столовой ложке бульона, охладить.

Тогда положить кружочек фигурно нарезанной моркови, листочек петрушки, соломку нарезанного маринованного сладкого перца, прикрыть кусочком рыбы, залить бульоном и охладить. Перед подачей ножом аккуратно отвернуть рыбу в заливе от стенок чашки и вывернуть ее на полумисок, сверху украсить кружочком лимона и листочком петрушки. К рыбе подать соус, или майонез по-домашнему.

Соус приготовить так:

огурцы очистить от шкурки и нарезать на крупные мелкие кубики, соединить с майонезом, вымешать с горчицей, посолить, добавить по вкусу сахар. Подать в соусницы.

Майонез приготовить так:

желток растереть деревянной ложкой, постепенно добавляя по несколько капель сока из лимона и понемногу масла до образования однородной массы. Тогда посолить по вкусу, добавить горчицу, перемешать, выложить в баночку и хранить в холодном месте. Продукты для майонеза должны быть комнатной температуры.