



1 кг рыбного филе, корень петрушки, луковица, морковка, кусок сельдерея, лавровый листок, баночка майонеза. 1 ч. ложка желатина, лимонный сок (по вкусу), зубок чеснока, черный перец горошком, соль.

Рыбное филе посолить, посыпать растолоченным чесноком и оставить на 2 часа в холодном месте. Овощи почистить, залить 1 л горячей воды и варить на медленном огне, пока вода не закипит, тогда добавить специи и варить под плотно накрытой крышкой на протяжении 15—20 хв.

В кипящий отвар положить рыбное филе, нарезанное на порции, и продолжать варить на сильное медленном огне на протяжении 30—40 хв. Залива должна быть [наравне с рыбой](#)

Сваренные куски рыбы изложить на полумисок, придавая им форму рыбы.

Предварительно замоченный холодной заваркой чая желатин растворить 2 ст. ложками рыбного бульона и поставить на водяную баню, чтобы он распустился. Охладить и, как начнет гудеть, вымешать с майонезом, добавить соль, сахар, лимонный сок по вкусу. Этой смесью залить рыбу, украсить листьями петрушки, фигурно нарезанной сваренной морковью и листьями порея, нарезанными соломкой.