

Праздничный рулет из горбуши и скумбрии



0,5 горбуши (пласт), 1 небольшая скумбрия, 5-6 зубчиков чеснока, 15 г желатина, соль, специи по вкусу.

У горбуши снять кожу, удалить все косточки.

У скумбрии удалить внутренности. Отрезать голову, хвост, плавники. Вытянуть хребет и развернуть в пласт.

Горбушу натереть солью, специями, натёртым на тёрке чесноком. Посыпать сухим желатином. Сверху выложить на неё пласт скумбрии. Натереть солью, специями, посыпать желатином.

Свернуть плотным рулетом. Вертикально поместить в отрезанный пакет из-под сока. Досыпать оставшийся желатин, влить немного воды.

Пакет обернуть фольгой и готовить в нагретой до 210° духовке 40-45 минут.

Полностью остудить, поместить на ночь в холодильник.

Вынуть рулет из пакета. Перед подачей нарезать поперек ломтиками.

Время приготовления 80 минут