

Рыбное холодец-заливное

Это блюдо из рыбы можно считать деликатесом, хотя в основном оно готовится из рыбных отходов.

Хорошо промытую чешую, плавательные пузыри мелких ельцов, окуней, ершей, головы более крупной рыбы уложить в котелок, залить водой. Посолить, добавить по вкусу специи – лук, перец, лавровый лист. Поставить на огонь.

Примерно через полтора-два часа снять котелок с огня, дать немного остыть, рыбу растереть и отфильтровать через марлю. Неплохо будет, если остуженную жидкость осветлить оттяжкой – яичным белком или сырым мясом.

После этого в котелок положить нарезанную небольшими кусочками крупную рыбу и кипятить 15-20 минут. Готовый бульон оставить на ночь в прохладном месте, например, зарыть наполовину в холодный прибрежный песок или поставить в ключ.

Чешуя, пузыри и головизна, кроме питательного навара, отдадут еще и клеевые вещества – своего рода желатин.

Утром вы можете позавтракать чудесным холодцом-заливным.