






Łososiowy tymbalik

przepisy.pl



© Copyright - 09 - 2012 - Christopher

 90 minut  1 osoba  Średnie

Składniki:

- kręgosłup, głowa, ścinki z łososia - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler korzeniowy - 1 sztuka
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 3 sztuki
- białko z jajek - 1 sztuka
- żelatyna - 3 łyżki
- groszek zielony - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W starych kucharskich książkach, tymbalikami nazywano pasztety pieczone w cieście. Dzisiaj tymbaliki robi się, przynajmniej w domu, z części produktów pozostałych po gotowaniu np. rosółu – tymbaliki z kurczaka, ryb pod galarete – tymbaliki z ryby itd. Przygotowując łososia w galarecie, gotując wywar, wykorzystuję pozostałości po wyfiletowanym łososiu, czyli kręgosłup, głowę, ścinki. Zawsze tego trochę pozostaje. Foremki w kształcie rybki dostępne są w sklepach, ale równie dobrze można wykorzystać inne np. po jogurtach, serkach, możliwości jest bardzo wiele.
2. Wywar klarujemy, dodajemy żelatynę. Kawałki ryby wkładamy do foremek, dodajemy np. pokrojoną z wywaru marchewkę, kukurydzę z puszki, zielony groszek i zalewamy sklarowanym wywarem z żelatyną. Czekamy aż stężeje, najlepiej wstawić na kilka godzin do lodówki. Osobiście zawsze dodaję 1 łyżeczkę więcej żelatyny na 1 litr wywaru, przynajmniej jestem spokojny, że rybka na talerzu nie odpłynie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl