

Винегрет из рыбы

Категория: Салаты | Кухня: Не указано | Время: 30 мин | Сложность: средне

Описание

Соус провансаль: 400 г масла, 2 желтка, 1 ст. л. сахара, горчица, соль, уксус, лимонный сок, перец по вкусу, 1 ч. л. рубленой петрушки.

Ингредиенты

- рыба — 1.50 кг
- свёкла — 4.00 шт.
- картофель — 4.00 шт.
- солёные огурцы — 4.00 шт.
- свежие огурцы — 3.00 шт.
- маринованные грибы — 100.00 г
- маслины — 100.00 г
- горчица — 2.00 ч. л.
- сахар — 2.00 ч. л.
- оливковое или кукурузное масло — 150.00 г
- уксус
- оливковое или кукурузное масло — 400.00 г
- желтки — 2.00 шт.
- сахар — 1.00 ст. л.
- горчица
- соль
- лимонный сок
- белое вино
- зелень петрушки — 1.00 ч. л.

Приготовление

1. Освободите филе рыбы от костей и кожи, нарежьте тонкими широкими ломтиками, держа нож наискось, начиная с широкой части филе.
2. Положите куски рыбы в большую эмалированную форму, смазанную маслом, поперчите, посолите, слегка сбрызните лимонным соком и белым вином, поставьте на небольшой огонь в духовку и доведите до готовности, остудите.
3. Сварите отдельно свёклу и картофель, остудите, нарежьте равными кружками, а затем длинными полосочками; обрезки порежьте на мелкие кубики.
4. Добавьте к обрезкам так же нарезанные солёные и свежие огурцы без кожи.

5. Приготовьте острый соус: горчицу, соль и сахар разотрите в однородную массу, постепенно, по 1 чайной ложке, втрите масло, влейте уксус по вкусу.
6. Мелко рубленые овощи заправьте этим соусом и положите на блюдо в виде валика.
7. Смажьте густым соусом провансаль, сверху поперек плотно разложите рядами рыбу, нарезанную свёклу, картофель, огурцы, грибы и очищенные от косточек маслины.
8. Смажьте снова соусом, чтобы не было видно продуктов, посыпьте рубленой зеленью и до подачи держите на холоде.

Теги

#сытное блюдо

Рецепт из "Книги рецептов" | Автор: Ксюша | 27.10.2026