

Заливное из рыбы - рецепт с фото

Для рецепта приготовления заливного из рыбы с фото лучше выбирать рыбку, как в народе говорят, благородного происхождения: осетрина, щука, стерлядь, судак. Это блюдо порадует всех и в будни, и в праздники. На мой взгляд, это одна из лучших праздничных холодных закусок, которую должна уметь готовить каждая опытная хозяйка! Пошаговый рецепт заливного из рыбы с желатином на конкурс, тема: "Новый год не за горами".



Ингредиенты

судак	500 г
морковь	1 шт.
зеленый горошек свежемороженный	150 г
лук репчатый	1 шт.
желатин	30 г
бульон	1,5 л
лавровый лист по вкусу	
перец черный по вкусу	
соль по вкусу	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем готовить заливное из рыбы по пошаговому рецепту с фото. Судака очистить от чешуи, внутренностей. Отрезать голову, плавники. Морковь и лук помыть и очистить.

2 Шаг 2



В кастрюлю мультиварки налить 2 л воды, положить нарезанную морковь, целую луковицу, специи, рыбу. Я судака нарезала на кусочки и варила в режиме "пароварка" 20 минут.

3 Шаг 3



Пока варилась рыба, желатин залила холодной кипяченой водой и дала время ему разбухнуть. Готовую рыбу достаю из кастрюли. Охлаждаю, и отделяю от костей.

4 Шаг 4



Разбухший желатин разбавляю процеженным рыбным бульоном, доводим до кипения, и взяв немного бульона, заполняем дно формы. Даем застыть и оформляем дно формы по своему желанию. Это делается для того, чтобы заливное из рыбы по этому рецепту было не только вкусным, но и красивым.

5 Шаг 5



Рыбу измельчаем.

6 Шаг 6



На застывшее желе выкладываем слой рыбы,

7 Шаг 7



затем вареную нарезанную морковь.

8 Шаг 8



и потом - отварной зеленый горошек. Добавляем оставшийся бульон.

9 Шаг 9



Ставим в холодное место, и даем застыть. Затем переворачиваем на блюдо, и подаем заливную рыбу с хреном. Чтобы легко перевернулось его, нужно дно подержать 30 секунд в горячей воде. Приятного аппетита!

Ну вот, теперь вы знаете, как приготовить заливное из рыбы, рецепт с фото пошагово которого я вам продемонстрировала!