Хек под шубой

Автор: Administrator
14.09.2010 14:03 - Обновлено 15.09.2010 14:17

Чтобы приготовить это блюдо в расчете на шесть персон, заготовьте предварительно: распотрошенный, очищенный хек, примерно на полтора килограмма, шесть сырых яиц, сто грамм зеленых оливок, зелень петрушки, два литра воды, 50 грамм красной икры, два помидора.

Кроме того, данное блюдо предусматривает готовку специального майонеза, для него. Потребуются: 1 столовая ложка горчицы, два сырых яйца, 1 маленькая ложечка сока лимона или уксуса, 250 грамм оливкового масла, черный перец (молотый), соль.

Приготовление бульона:

Промыть хек и полностью его обсушить, затем варить в воде на медленном огне около двадцати минут. Не вынимая из бульона, остудите рыбу и слейте воду, аккуратно снимите кожу, удалите хребет и выложите на блюдо.

Майонез:

Желтки куриных яиц вылейте в миску, добавьте горчицу и посолите по вкусу. Затем взбейте смесь, чтобы она стала густой. Не забудьте добавлять масло.

Мелко-нарезанную зелень петрушки смешайте с майонезом, это добавит ему особый вкус.

Нашинкуйте три яйца, причем белки отдельно от желтков. Очистите оливки от косточек. Оставшиеся вареные яйца разделите на две равные части. Желтки измельчите при помощи вилки, и перемешайте с четырьмя столовыми ложками майонеза. Теперь осталось этой смесью наполнить белки яиц и украсить дольками помидор рыбу. Красная икра также служит в качестве украшения, добавляющего блюду изысканный вкус.