



Татарская кухня

не только самобытна и богата, но и очень полезна с точки зрения современ

1,5 кг рыбы,

50 г моркови,

50 г репчатого лука,

10 г корня петрушки,

15—20 г зелени петрушки,

2—3 яйца,

30 г консервированного зеленого горошка,

1 л рыбного бульона,

40 г желатина,

2 лавровых листа,

10 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Приготовление

Сварить бульон из овсяной и овсяной муки, добавить горошек, лавровый лист, душистый перец. Дать закипеть. Обрезать вокруг каждого ломтика застывшее желе, все ломтики положить «чешуей» на узкое дно.