

Рыба по-афински под домашним майонезом



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** варка
- 📅 **Сезон:** зима
- 🔪 **Назначение:** горячая, холодная закуска

Ингредиенты

- 4 вареных рыбных филе
- 300 г разных овощей
- 200 г вареного картофеля
- 200 г майонеза
- Соль-перец
- 20 каперсов
- 80г соленых огурцов

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Сначала готовим майонез. Кладем в блендер желтки, горчицу, сахар, немного соли и сок лимона.

Взбиваем немного и добавляем понемногу растительное масло, пока масса не загустеет и не станет вкусным майонезом. Кладем готовый майонез в миску, добавляем белый перец, перемешиваем и ставим миску в холодильник.

Сырую рыбу хорошо вымыть и высушить, посолить. В большую кастрюлю налить 2,5 литра воды, добавить картофель. Варить около 10 минут, затем добавить морковь, лук, сельдерей. Варить овощи около получаса, затем добавить рыбу – целиком или разрезанную пополам и варить еще около 15 минут. Рыбу нельзя переваривать.

Вынимаем аккуратно рыбу и кладем на блюдо. В другое блюдо помешаем картофель и морковь.

Сцеживаем бульон, из которого при желании можно сделать отличный рыбный суп. Рыба и овощи должны остынуть.

Отрезаем голову и хвост рыбы, чтобы затем использовать их при украшении готового блюда. Очищаем рыбу от костей. Мякоть собираем в миску.

Мелко нарезаем картофель и морковь и добавляем в рыбу. Затем добавляем каперсы и соленые огурцы. Все хорошо перемешиваем двумя ложками.

Добавляем в массу 1 чашку майонеза, хорошо перемешиваем.

В овальное блюдо выкладываем массу в форме рыбы, приставляя к ней голову и хвост. Покрываем нашу рыбу оставшимся майонезом, а затем украшаем вареными яйцами, каперсами и кольцами моркови. Поставьте рыбу в холодильник и выставьте ее на стол в самый последний момент.

Чтобы рыба получилась еще вкуснее, добавьте в массу из рыбы и овощей 150 г вареных креветок.

 Источник: iLoveGreece.ru