

# Sałatka rybna z galaretką

## Składniki

40 dag gotowanej ryby (dorsza, szczupaka, łososia), 2 duże winne jabłka, cebula, 3 jaja ugotowane na twardo, 3 ogórki kiszone, mały seler, po 3 łyżki ostrego majonezu i jogurtu naturalnego, półtorej szklanki soku pomidorowego, łyżeczka startego chrzanu, mała torebka (15 g) żelatyny, sól, pieprz

## Sposób przyrządzenia

Żelatynę namoczyć w 3-4 łyżkach zimnej wody, a gdy napęcznieje, podgrzać, aby się rozpuściła. Wymieszać z sokiem pomidorowym, dodać chrzan, przyprawić solą i pieprzem. Wlać do salaterki i wstawić do lodówki. Rybę starannie oczyścić z ości, pokroić na niewielkie kawałki. Seler umyć, obrać, ugotować, wystudzić i pokroić w drobną kostkę. Cebulę obrać, posiekać. Jabłka i ogórki obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Jaja również pokroić w kostkę. Wszystkie składniki sałatki wymieszać, przyprawić solą i pieprzem. Galaretkę wyjąć z lodówki, pokroić w dużą kostkę, ułożyć na sałatce. Polać sałatkę majonezem wymieszanym z jogurtem i udekorować zieleniną.

