

Рибу чистять, потрошать і гарненько миють. Відварюють бульйон з перерахованих нижче продуктів і обережно опускають в нього судака на 12-15 хв. Потім виймають, дають охолонути й акуратно видаляють шкіру. Холодного, очищеного від шкіри судака перекладають на блюдо, гарнірують майонезом, сардельками, каперсами, шматочками лимона, фаршированими яйцями і помідорами.

На приготування 1 судака беруть 2л води, 1-2 ст.л. солі, 2 лаврових листки, 2 цибулини, 1 ч.л. масла, 1/2 стакану оцту, 200 г майонезу, скибочки 1 лимона, каперси, сардельки, яйця, помідори.

Також читайте: [Жареный карп](#) и [Запеченное филе рыбы с сыром и овощами](#)