1/4 l białego wina, 1 łyżeczka granulowanego bulionu, 1 mała cebula, 1/2 łyżeczki ziaren pieprzu, 8 łyżeczek żelatyny, ocet, sól, 3 puszki tuńczyka w jarzynach, 1 jajko na twardo, 1 pomidor

Połączyć wino, 1/8 l wody, bulion, obraną i pokrojoną w krążki cebulę oaz ziarenka pieprzu. Całość zagotować. Po 5 minutach przecedzić przez papierowy filtr. Żelatynę namoczyć, wycisnąć i rozpuścić w przecedzonej mieszance. Całość doprawić solą i octem. Wlać do formy przepłukanej zimną wodą, napełniając formę na wysokość 1/2 cm. Pozostawić do zastygnięcia. Na zastygniętej galarecie ułożyć plasterki jaja i pomidora.

Mięso z tuńczyka z jarzynami wyjąć z puszek, osączyć i wraz z ugotowanymi krążkami cebuli ułożyć na galarecie. Zalać pozostałą porcją płynu i na kilka godzin pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem wyjąć z formy.

Takie danie wygląda szczególnie atrakcyjnie, gdy do przyrządzenia go użyje się formy w kształcie ryby.