

Karp po żydowsku

Wpisany przez Małgorzata Pozarzecka

poniedziałek, 19 marca 2007 22:30 - Poprawiony poniedziałek, 19 marca 2007 22:33

Składniki:

—

-

karp o wadze ok. 1,2 - 1,3 kg - są najlepsze

-

cztery duże cebule - ta proporcja na 2 karpie

-

włoszczyzna bez marchewki

-

dwie garstki rodzynek

-

żelatyna

-

przyprawy - ziele angielskie, liść laurowy, pieprz w ziarenkach

Przygotowanie:

—

Karpia oczyścić, pokroić w dzwonka, łby zachować - bardzo nieprzyjemna czynność - trzeba z nich wydłubać oczy i wyrwać skrzele.

Na dzień przed gotowaniem karpia należy kawałki posolić i popieprzyć- do czasu gotowania schłodzić w lodówce.

Karp po żydowsku

Wpisany przez Małgorzata Pozarzecka

poniedziałek, 19 marca 2007 22:30 - Poprawiony poniedziałek, 19 marca 2007 22:33

Z włoszczyzny i przypraw zrobić wywar, gdy będzie gotowy wrzucić łby - u nas można kupić osobno na wagę - im więcej łbów tym mniej żelatyny będzie potrzeba do zrobienia galarety - gotować ok 30 minut, potem usunąć włoszczyznę, łby i wrzucić karpie. Gotować 20 minut na małym ogniu od momentu zagotowania. Wyjąć na płaskie talerze ostrożnie, aby nie rozpadły się. Wywar przecedzić wrzucić pokrojoną w plasterki cebulę i gotować do miękkości.

Z gorącej ryby wyjąć ości - ostrożnie. Układać do naczynia. Gdy cebula miękka dodać do gotowania rodzyнки. Chwilę pogotować - ok. 3 min. - w razie konieczności doprawić solą, pieprzem, odrobiną cukru.

Żelatynę rozpuścić w odrobinie wody, dodać trochę wywaru, (żelatyny dodać trochę mniej niż w przepisie na opakowaniu od żelatyny) - ja na litr wywaru dodaje 1 łyżkę. Wlać do cebuli, wymieszać, ale już nie gotować, zalać rybę .

Smacznego!