

---

# Pulpety rybne w galarecie

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1128 razy.

Kuchnia izraelska  
Przepis oryginalny

1 kg lina  
1 kg szczupaka  
1 kg karpia  
5 cebula  
2 litry wody  
4 łyżeczki soli  
1 i 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu  
3 jaja roztrzepane  
3/4 szklanki zimnej wody  
1 /2 łyżeczki cukru  
3 łyżki mielonej macy  
3 marchewki pokrajane w plasterki

1. Ryby sprawić , zdjąć filety.
2. Włożyć do szerokiego rondla: dokładnie wymyte głowy, skóry, ości oraz 4 cebule pokrajana w plasterki, 2 łyżeczki soli i 3/4 łyżeczki pieprzu. Zalać wodą (2 litry), zagotować , odszumować , przykryć i gotować na małym ogniu.
3. Tymczasem opłukane filety i resztę cebuli zemleć dwa razy w maszynce.
4. Masę włożyć do drewnianej miski, dodać jaja, wodę, cukier, macę, resztę soi i przypraw. Siekać drewnianym tasakiem, aż do wytworzenia się jednolitej pulchnej masy.
5. Mocząc ręce w wodzie, formować pulpety o średnicy 5 cm i ostrożni wkładać do rosółu. Dodać marchew, gotować pod przykryciem na bardzo małym ogniu.
6. Po godzinie zdjąć pokrywkę i dalej , gotować przez pół godziny.
7. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
8. Ostudzone pulpety wyjąć i ułożyć na głębokim półmisku lub w salaterce, wyjąć marchew, odstawić .
9. Wywar przecedzić przez potrójną gazę.
10. Połączyć nim rybę, przybrać marchewką Oziębic .
11. Podawać z chrzanem i ze świeżym białym pieczywem.

Pulpety można przechowywać przez kilka dni w lodówce.  
Proporcje dla około 12 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD