Pulpety rybne w galarecie

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1268 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 wódą (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 soji 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 rosołu. 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. Polać nim rybę, przybrać marchewką Oziębić .
11. Podawać z chrzanem i ze świeżym białym pieczywem.

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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD