
Karp po żydowsku w warzywach

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1212 razy.

1 kg karpia
sól
10 dkg cebuli
pieprz :
8 dkg marchwi
ziele angielskie
8 dkg pietruszki
kawałek liścia bobkowego
10 dkg selera
1 dkg żelatyny
2 dkg cukru

Karpia oskrobać , sprawić wg przepisu na str. 186. Rybę pokrajać w poprzek na dzwonka 2 cm szerokości, przecinając kręgosłup (najlepiej ciąć nożycami). Warzywa oczyścić , opłukać , pokrajać w krążki, ułożyć w małym rondlu. Na wierzch warzyw ułożyć kawałki ryby, dodać sól, cukier i zmiażdżone przyprawy, włożyć łeb przekrojony na płask, zalać wodą tak, aby przykryła całą potrawę. Naczynie nakryć i rybę gotować powoli, na brzegu płyty, około 1 godziny, ,nie mieszając potrawy. Gdy woda wyparuje w czasie gotowania, uzupełnić ją tak, aby poziom wywaru zrównał się z poziomem potrawy. Gdy warzywa są miękkie, odlać trochę wrzącego wywaru i rozpuścić w nim namoczoną żelatynę, mieszając i podgrzewając. Sosem tym zalać ugotowaną potrawę, odstawić ją w tym rondlu, w którym się gotowała i w tym naczyniu podać . Podawać z octem, chrzanem z octu, sosem tatarskim lub majonezem i pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713977544

Nadesłał(a): 2024-06-18 05:24:43