
Karp faszerowany

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2972 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Nadzienie:

2 kg żywego karpia,

350 g cebuli,

3 jaja,

200 g macy,

80 g migdałów,

sol, pieprz, cukier.

Wywar:

200 g cebuli,

50 g żelatyny,

50 g rodzynek,

50 g migdałów,

gałazka koperku,

nac selera,

sol, pieprz, cukier.

1. Karpie zabić, oczyścić z łusek, odciąć głowę, płetwy i ogony. Nie rozcinając brzucha ostrożnie usunąć wewnętrzności. Odwinąć skórę i oddzielając od mięsa ostrym nożykiem ściągnąć ją od głowy do ogona. Przy ogonie odciąć cały tułów. Nożyczkami odciąć ości płetw.
2. Oddzielona od skóry rybę opłukać, odcisnąć wodę, odfiletować od kręgosłupa, obrac mięso z ości, z głowy usunąć oczy, wyciąć skrzela, opłukać.
3. Głowe i kręgosłup zalać wodą i ugotować wywar.
4. Mięso z ryby, namoczone w wodzie i odsączone mace oraz obrana cebule przepuścić przez maszynkę, dodać żółtko, ubita pianę i sparzone, obrane ze skóry i posiekane migdały. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.
5. Skórę ryby (jeśli została uszkodzona - zaszyć) napelnić masą rybną, zalać przecedzonym, ciepłym wywarem. Podgrzewać stopniowo, gotować na wolnym ogniu ok. 10 min. Dodać obraną, pokrojoną w drobna kostkę cebulę, posiekane migdały i rodzynki, dodać sol, pieprz i cukier do smaku. Gotować jeszcze 15 min.
Pod koniec gotowania dodać namoczone w wodzie żelatyny.
6. Ugotowaną rybę wyjąć z naczynia, pokroić w plastry, przełożyć na polmisek.

Zalac wywarem i pozostawic do zastygnięcia. Przybrac siekanymi migdalami, plasterami pomidora i cytryny, natka selera i galazkami koperku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 40.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)