
Karp w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2495 razy.

8-10 porcji. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

Ciasto francuskie:

500 g maki,

500 g masła,

250 ml wody,

15 g soli,

Nadzienie:

1 duży karp ok. 2 kg,

250 g krabów z puszki,

200 ml śmietany,

1 jajko,

peczek trybulki lub natki pietruszki,

szczypta pieprzu cayenne, sol.

1. Przesiana maki wymieszać z solą, wlać zimną wodę, zagnieść ciasto. Uformować

kule, wstawić do lodówki na 30 min. Rozwałkować na kwadratowy placek o boku

25 cm. Warstwa ciasta na brzegach powinna być 3 razy cieńsza niż w środku.

Na środku placka ułożyć posiekane zimne masło, brzegi placka założyć do wewnątrz jak kopertę, odstawić na 15 min do lodówki. Ochłodzone ciasto ułożyć

na oprószonej mące stolnicy, rozwałkować na prostokąt, złożyć go na trójce,

obrócić o 90°, rozwałkować ponownie do pierwotnych rozmiarów. Złożyć znowu na

trójce, odstawić na 15 min do lodówki. Czynność powtórzyć 4 razy, po czym

rozwałkować ciasto na grubość 4 mm.

2. Karpia oczyścić, usunąć wnętrzności, zdjąć skórę, przekroić wzdłuż, kregosłup i ości usunąć. Ukształtować 2 filety. Kraby osaczyć na sitku. Trybulkę

opłukać, posiekać. Mieso krabów wymieszać ze śmietaną i ziołami. Przyprawić

cayenne i solą. Na jednym z filetów umieścić masę z krabów, przykryć drugim,

obie zewnętrzne strony karpia oprószyć solą.

3. Z ciasta wykroić 2 formy trochę większe niż filety karpia. Na jednej z nich

ułożyć karpia, przykryć drugą, brzegi skleić, na powierzchni ciasta wycisnąć

koncem noża kształt rybiej łuski, z resztek ciasta wykroić pletwy i oko. Całość posmarować rozbełtanym jajem. Ułożyć na natłuszczonej i lekko oprószonej mące blasze, wstawić do ogrzanego do temp. 210°C piekarnika. Gdy powierzchnia się ozłoci, przykryć kawałkiem natłuszczonej folii aluminiowej,

temp. zmniejszyc do 180żC, piec jeszcze 1 godz. Podawac na goraco z topionym maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 24.

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