Kulki rybne (zydowskie)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2527 razy.

12 kulek. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1 kg ryby (karp, dorsz),

1 jajko,

6 zabkow czosnku,

3 pomidory,

2 papryki,

1 lyzka maki,

1 lyzka soli gruboziarnistej,

nac pietruszki,

2 lyzki oleju,

sol, pieprz, szafran.

1. Rybe dokladnie wyczyscic, umyc i wyfiletowac. Polozyc filety na sitku, posypac gruboziarnista sola, pozostawic przez 15 min, po czym przepuscic przez

maszynke.

2. Zmielona rybe wlozyc do salaterki dodajac posiekany czosnek, pietruszke i

przyprawy, wbic jajko, dodac lyzeczke oleju i dokladnie wymieszac.

3. Formowac kulki wielkosci orzecha wloskiego. Jesli masa jest zbyt rzadka, dodac troche maki.

4. Wlac do garnka lyzke oleju, dodac miazsz pomidorow, posolic i dusic na malym

ogniu.

5. Do szklanki z goraca woda wrzucic szafran. Oczyscic papryke i pokroic w

drobne paski.

6. Kiedy pomidory zaczna sie gotowac, dodac papryke i przykryc garnek pokrywka.

Gotowac ok. 10 min na wolnym ogniu, po czym wlac szklanke wody z szafranem i

zagotowac.

7. Wlozyc do sosu kulki, zagotowac, zmniejszyc ogien na bardzo maly i gotowac

jeszcze ok. 15 min.

8. Kulki podawac w sosie, z pieczywem lub ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 38.

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