
Kulki rybne (żydowskie)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2321 razy.

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

1 kg ryby (karp, dorsz),

1 jajko,

6 ząbków czosnku,

3 pomidory,

2 papryki,

1 łyżka maki,

1 łyżka soli gruboziarnistej,

nac pietruszki,

2 łyżki oleju,

sol, pieprz, szafran.

1. Rybę dokładnie wyczyszczyć, umyć i wyfiletować. Położyć filety na sitku, posypać gruboziarnistą solą, pozostawić przez 15 min, po czym przepuścić przez

maszynkę.

2. Zmieloną rybę włożyć do salaterki dodając posiekany czosnek, pietruszkę i

przyprawy, wbij jajko, dodać łyżeczkę oleju i dokładnie wymieszać.

3. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego. Jeśli masa jest zbyt rzadka, dodać trochę maki.

4. Wlać do garnka łyżkę oleju, dodać miąższ pomidorów, posolic i dusić na małym

ogniu.

5. Do szklanki z gorącą wodą wrzucić szafran. Oczyszczyć paprykę i pokroić w

drobne paski.

6. Kiedy pomidory zaczną się gotować, dodać paprykę i przykryć garnek pokrywką.

Gotować ok. 10 min na wolnym ogniu, po czym wlać szklankę wody z szafranem i

zagotować.

7. Włożyć do sosu kulki, zagotować, zmniejszyć ogień na bardzo mały i gotować

jeszcze ok. 15 min.

8. Kulki podawać w sosie, z pieczywem lub ryżem.

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

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

