



**MIEJSCE
INSPIRACJI**

Karp po żydowsku - gefilte fisz

SKŁADNIKI

- ok 2 kg karpia – jeśli ma intensywny zapach moczymy w mleku całą noc lub w cytrynie całą dobę
- 100 g cebuli
- 100 g rodzynek
- 100 g migdały
- 2 jaja
- cytryna 100 g - sok
- chałka, bułka - namoczona
- pieprz, sól - do smaku

Wywar:

Gotujemy tak jak na rosół - zamiast kury wkładamy korpusy z karpia z głową : marchewka, seler, pietruszka, pęczek natki, liść laurowy, ziele angielski, cebula, koper, sól.

Po zagotowaniu zalewamy nim pulpety z karpia, zakręcamy słoik i mamy gefilte fisz. Zostawiamy do stężenia.

Farsz:

Mięso z karpia mielimy 3 razy. Po trzecim razie dajemy podsmażoną cebulkę, odciśniętą chałkę/bułkę, dodajemy 2 żółtka, wyciśnięty sok z cytryny, migdały, rodzynek. Masę wyrabiamy tak długo, aż mięso puści klej. Można dodać trochę żelatyny - ale tylko kiedy mięso nam się nie klei. Można odstawić do lodówki. Formujemy kulki i wkładamy je do wywaru. Gotujemy ok 45 minut do godziny, w zależności ile ważył karp.

Na półmisek kładziemy kulki, liść sałaty, trochę tę galaretę, ćwikłę, chrzan

PS. Białko z jajek ubijamy na sztywno i dodajemy do masy, delikatnie mieszając ręką - masa wtedy będzie pulchna