

Karp po żydowsku w galarecie.

Autor: **Alicja401**

Przepisów: 1 Ocena: 27



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- karp, około 1,5 kg
- włoszczyzna, pęczek
- rodzynki, garść
- żelatyna, 1 torebka
- cytryna, 0,5
- białko, 1 szt.
- przyprawy: pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, do smaku
- kostka rosołowa, 1 szt.
- cebula, 3 -4 szt.
- sól, cukier, vegeta, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Karpia myjemy, odcinamy ogon, głowę, kroimy w dzwonka, skrapiamy sokiem z cytryny, odstawiamy.
- 2 Warzywa obieramy, myjemy, wkładamy do garnka, zalewamy 4 szklankami wody, dodajemy dzwonka karpia, przyprawy do smaku, kostkę rosołową, gotujemy około 15 min.
- 3 Karpia wyjmujemy, dodajemy resztki rybne (głowę płetwy, ogon). Gotujemy na małym ogniu jeszcze ok. 35 minut.
- 4 Cebulę kroimy w kostkę, parzymy w małej części wywaru, odstawiamy.
- 5 Ubijamy białko, dodajemy do schłodzonego wywaru, gotujemy.
- 6 Przecedzamy wszystko, dodajemy rodzynki, żelatynę. Mieszamy, odstawiamy do przestygnięcia.
- 7 Dzwonka karpia posypujemy pokrojoną i sparzoną cebulą, zalewamy chłodną, płynną galaretą. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: