Karp po żydowsku

WERSJA GEFILTE FISZ, FASZEROWANEJ RYBY

Wprowadzenie

Karp po żydowsku to wersja gefilte fisz, która w Polsce znana jest także jako potrawa serwowana na Wigilię. Podany przepis to zmodyfikowana wersja tradycyjnej gefilte fisz, która dawniej przygotowywana była z całej ryby faszerowanej z rybno-warzywnym nadzieniem.

SKŁADNIKI (4 PORCJE)

- 2 sztuki po 1,2 kg całego karpia
- 2,5 litra wody
- 2 duże cebule
- 3 duże marchewki
- 100 g rodzynek
- 3 łyżeczki soli
- 50 g cukru
- szczypta pieprzu
- 3 jajka na twardo
- 3 jajka surowe
- 2 duże cebule
- 50 g tartej bułki
- 100 g rodzynek
- 20 g cukru
- 2 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  Ostrym nożem oczyść ryby z łusek i odetnij im głowy. Jedną rybę przeznacz na farsz, a drugą pokrój w centymetrowe dzwonka i wypatrosz tak, aby nie rozciąć brzuszka. Dzwonka posól i zostaw na kilka godzin.
- ### Krok 2
  Wyfiletuj drugiego karpia. Filety podziel na kilka dużych kawałków. Do nich dodaj gotowane jajka, obraną cebulę i zmiksuj w mikserze. Następnie dodaj surowe jajka i tartą bułkę. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- ### Krok 3

Do gotującej się wody wrzuć pokrojoną w plasterki marchew, cebulę i głowy karpia. W tym czasie napełnij dzwonka farszem.

- **Krok 4**
  Ostrożnie włóż nafaszerowaną rybę do wody. Gotuj na małym ogniu przez 2–3 godz. Pilnuj, by nie doprowadzić do wrzenia. Po godzinie dodaj sól, pieprz, cukier i rodzynki.

- **Krok 5**
  Gdy ryba będzie już ugotowana, przelej wywar do sosjerki. Kiedy wystygnie, zrobi się z niego galareta

- **Krok 6**
  Ułóż karpia na półmisku i udekoruj gotowanymi plasterkami marchewki. Faszerowany karp po żydowsku najlepiej smakuje ze świeżą chałką.

Smacznego!