

Karp faszerowany w galarecie

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Karp nadziewany cebulą, jajkiem, migdałami, rodzynkami i natką i natką pietruszki polany galaretą w wigilijny wieczór nie ma sobie równych

Czas przygotowania: 4 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Karp - 2 sztuki po 1 kg
- Cebula - 2 szt.
- Seler - 1/2 szt.
- Marchewki - 2 szt.
- Sól -
- Pieprz -
- Ziele angielskie -
- Czerstwe bułeczki - 2 szt.
- Mleko - 3/4 szkl.
- Jajka - 2 szt.
- Posiekana natka - 3 łyżka(i)
- Płatki migdałowe - 2 łyżka(i)
- Sok z cytryny -
- Rodzynki - 2 łyżka(i)
- Żelatyna - 4 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ryby oczyścić z łusek, odciąć głowy i płetwy, wypatroszyć nie przecinając brzuchów, umyć. Odciać ogony, tuszki pokroić na dzwonka (czyli prostopadłe do kręgosłupa kawałki w poprzek tuszki). Jedną cebulę, marchewki i seler obrać, umyć, zalać wodą, dodać sól, pieprz i ziele angielskie, zagotować. Włożyć głowy i ogony, gotować godzinę na małym ogniu.
- 2.** Bułki namoczyć w mleku, osączyć. Cebulę obrać, pokroić. Białka ubić na pianę. Mięso z głów i ogonów obrać ze skóry i z ości, zemleć z bułką i cebulą, dodać żółtka, migdały, rodzyнки, natkę, sól, pieprz i pianę z białek, wymieszać
- 3.** Dzwonka wypełnić farszem, delikatnie ułożyć na jarzynach, gotować 30 minut na małym ogniu (wywar powinien przykrywać dzwonka). Żelatynę namoczyć w 1/3 szklanki zimnej wody. Rybę wyjąć, ułożyć na półmisku
- 4.** Żelatynę rozpuścić podgrzewając. Wywar przecedzić, dodać sok z cytryny i żelatynę, wymieszać. Scinającą się galaretką zalać rybę, odstawić na 2 godziny do zastygnięcia. Udekorować.