



# Karp po żydowsku

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- karp - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- czerstwa bułka - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- rodzynki - 1 łyżka
- żelatyna - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Karpia oskrob, wypatrosz, obetnij łeb, oddziel mięso od ości. Cebulę obierz, opłucz i pokrój w kostkę. Połowę cebuli zalej zimną wodą (3 szklanki) i ugotuj.
2. Pozostałą cebulę zasmaż lekko, ostudź i zmiel razem z rybą oraz namoczoną w mleku i odcisniętą bułką.
3. Następnie wymieszaj z jajkiem i dopraw do smaku. Formuj z masy okrągłe kulki, włóż do przecedzonego wywaru z cebuli i gotuj ok. 20 minut.
4. Pod koniec gotowania dołóż rodzynki oraz namoczoną w zimnej wodzie żelatynę. Dopraw na słodko i odstaw do chwili zastygnięcia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)