



Karp po żydowsku

przepisy.pl



Składniki:

- karp - 1 sztuka
- żelatyna - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- duże cebule - 4 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- migdały - 50 gramów
- rodzynki - 50 gramów

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



90 minut



8 osób



Średnie

Sposób przygotowania:

1. Spraw rybę. Odcieć głowę i ogon, a także głowy i ogony z karpia przeznaczonych do usmażenia, włóż do garnka.
2. Pozostałe cebule pokrój w kostkę, zalej połową wywaru i gotuj do miękkości. Rybę pokrój w dzwonka, zalej drugą połową wywaru i gotuj około 20 minut, do momentu, gdy będzie miękka (ale nie rozgotowana). Następnie wyjmij i ułóż na półmisku.
3. Połącz wywar, w którym gotowała się ryba, z wywarem z cebulą i zmiksuj. Migdały sparz, posiekaj, następnie razem z rodzynkami dodaj do wywaru. Dopraw do smaku. Wywarem zalej ułożone na półmisku dzwonki ryby. Odstaw w chłodne miejsce do zastygnięcia (najlepiej na noc).
4. Jeśli wywar przygotowujesz z kilku głów i ogonów, nie musisz dodawać żelatyny. Gotując z jednej ryby, musisz rozpuścić łyżeczkę żelatyny w małej ilości zimnej wody, następnie dodać i rozprowadzić w ciepłym wywarze.
5. Pokrój dwie cebule w ćwiartki. Dodaj marchew, dwie cebule, przyprawę Knorr. Zalej litrem wody. Gotuj 1,5 godziny na małym ogniu. Odcedź wywar.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl