



przepisy.pl

## Karp w galarecie po żydowsku



 90 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- karp - 1 kilogram
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- cebule - 2 sztuki
- białe wino - 200 mililitrów
- białko jajka - 2 mililitry
- rodzynki - 100 gramów
- żelatyna - 1 łyżeczka
- cytryna - 0.5 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- pieprz
- woda - 3 szklanki

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

### Sposób przygotowania:

1. Umyj karpia, następnie odetnij płetwy, ogon i głowę. Pokrój rybę w dzwonki, skrop sokiem z cytryny i odstaw do lodówki.
2. Obierz włoszczyznę i włóż do dużego rondla, zalej 3 szklankami wody i szklanką białego wina. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie, pieprz oraz kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Gotuj około 10 minut, po czym włóż odkrojone resztki rybne ( głowę, płetwy, ogon). Gotuj na małym ogniu jeszcze ok. 40 minut.
3. Wyjmij warzywa i rybę, a w wywarze ugotuj resztę karpia, na bardzo wolnym ogniu. Następnie ostrożnie wyjmij rybę i ułóż ją na półmisku. Schłodź i odstaw do lodówki.
4. Cebule pokrój w kostkę i zaparz w pozostałym wywarze, po czym odstaw na bok.
5. Ubij pianę z białek w oddzielnej misce, a następnie dodaj do schłodzonego wywaru rybnego. Dobrze wymieszaj i powoli zagotuj.
6. Przecedź ścięte białko przez czystą ściereczkę lub gazę do drugiego naczynia, po czym dodaj rodzynki. W gorącym płynie rozpuść łyżeczkę żelatyny i odstaw galaretę do ostygnięcia.
7. Posyp schłodzone dzwonki karpia sparzoną cebulą i zalej chłodną, ale wciąż płynną galaretą z rodzynkami. Dopraw do smaku (jeśli uznasz to za konieczne).

---

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)