karp

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

Pyszny wigilijny karp

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- karp - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- marchewki - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- natka pietruszki -
- sól - szczypta(y)
- cukier - szczypta(y)
- żelatyna -

Etapy przyrządzania:

1. Karpia ubić, wypatroszyć, usunąć ewentualne łuski. Odciąć głowę, ogon i płetwy. Warzywa oczyścić, pokroić w talarki, oprócz cebuli. Warzywa + głowa + ogon i płetwy wrzucić do gara. Wlać około 1,5 - 2 litry wody, zależności od wielkości ryby (trzeba pamiętać ile się wlało, bo od tego będzie zależała ilość dodanej żelatyny). Osolić. Gotować jak rosół, na wolnym ogniu, aż warzywa będą miękkie.
Tuszę karpia pokroić w dzwonka i wrzucić do gotującego się wywaru na około 15 minut (żeby ryba była ugotowana, ale się nie rozpadła).
Wyjąć rybę z wywaru, ułożyć na półmiskach. Wywar przecedzić, wybrać talarki marchewki i pietruszki i przybrać rybę. Resztę wyrzucić. Jeśli wywar nie jest klarowny można go przecedzić przez papierowy ręcznik. Wlać spowrotem do garnka i podgrzać. Dodać żelatynę w proporcji podanej na opakowaniu (lub mniejszej, i pamiętając, że ok 0.5 l wody się wygotowało).
Dosłodzić do smaku, ok 2 łyżki cukru. (W oryginalnym przepisie są zdaje się rodzynki, ale ten przepis dawno został zmodyfikowany. W stanie wojennym pewnie nie było rodzynek...:)
Wywar ostudzić, zalać rybę, przybrać zieloną pietruszką i odstawić w chłodne miejsce do stężenia.