



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם דג קרפיון
- ביצה קשות
- ביצה חיות
- גרם קמח מצה
- בצל קצוצים
- גזר
- כפות סוכר לבן
- כפות דבש טהור
- לפי הטעם מלח על פי הטעם
- עלים עלה דפנה

הכנה

1. חותכים את הקרפיון לפרוסות ומקלפים את העור מכל פרוסה, חשוב לשמור את חתיכות העור שלמות לשימוש בהמשך.
2. מוציאים את כל העצמות שניתן וטוחנים את פרוסות הדג, כולל העצמות שנותרו, במטחנת בשר עם בצל אחד ושתי ביצים קשות.
3. מעבירים את הדג הטחון לקערה ומוסיפים את הסוכר, הדבש, המלח, פלפל, קמח מצה ושתי ביצים חיות.
4. לשים עד ליצירת עיסה אחידה. מהעיסה שנוצרה יוצרים קציצות בגודל בינוני ואותן עוטפים בעור של הדג שקילפנו בתחילת ההכנה.
5. מכניסים את הקציצות לתוך סיר כשבתחתיתו מונחים בצל וגזר פרוסים. מוסיפים עוד חצי כפית סוכר, חצי כפית פלפל שחור ומים עד לכיסוי קציצות הדגים. מביאים לרתיחה ומורידים לאש קטנה למשך 150 דקות.
6. בכלי הגשה מניחים את הקציצות ויוצקים מעליהם את הרוטב מהסיר. מעבירים למקרר למשך לילה עד שהרוטב נקרש. מומלץ להגיש בליווי גזרים וחזרת חריפה.

180 דקות

12 servings 12