

גפילטע פיש (קציצות דגים) לראש השנה



רכיבים

- קילוגרם דג קרפיון
- בצל מקולפים
- גזר מקולפים
- שורש פטרוזיליה מקולפים
- כפית פלפל שחור
- כפית פלפל לבן
- כפות סוכר חום
- כפית מלח
- קילוגרם דג קרפיון ללא עור ועצמות
- כפות שקדים
- פרוסות חלה מתוקה מושרות במים ללא הקרום
- כפית פלפל שחור
- כפית מלח
- בצל שלמים, סחוטים שבושלו בציר
- גזר מבושל בציר
- כפות סוכר לבן
- ביצה

הכנה

1. הכנת הציר: מניחים את האדרה ועצמות הדגים, הבצלים, הגזרים, שורש הפטרוזיליה ותבלינים בסיר ומוסיפים מים. מבשלים כ-90 דקות על אש קטנה.
2. מסננים ושומרים את הגזרים ואת הבצלים.
3. טועמים ומתקנים תיבול במלח, פלפל וסוכר.
4. הכנת הגפילטע: טוחנים במטחנת בשר את פילה הדגים יחד עם הבצל והגזר המבושלים.
5. לשים היטב כ-10 דקות לשחרור החלבון שבדג.
6. מוסיפים את אבקת השקדים.
7. מפוררים את החלה הרטובה ומוסיפים אותה וביצים, מלח, פלפל וסוכר וממשיכים ללוש עד ליצירת תערובת אחידה.
8. מכסים ומשאירים במקרר לכ-4 שעות, אפשר גם לכל הלילה.
9. שופכים את הציר המסונן לסיר רחב ומחממים.
10. יוצרים מעיסת הדג קציצות שטוחות, מחליקים לתוך הציר, מכסים חלקית ומבשלים על סף רתיחה כ-60 דקות.
11. מסירים מהאש ונותנים לדג להתקרר בתוך הציר.
12. מוציאים את הקציצות מהסיר ומסדרים בכלי עם מכסה.
13. מסננים את הציר, את הגזרים פורסים לעיגולים ומניחים על הקציצות.
14. מגישים קר עם כף של ציר קרוש.

240 דקות

20 servings 20