

גפילטע פיש (קציצות דגים)
כשר לפסח

רכיבים

הכנה

1. מכניסים לסיר את כל החומרים בסיר ומוסיפים מים. מבשלים כ-90 דקות על אש קטנה. מסננים ושומרים בצד את הגזרים ואת הבצלים.
2. טועמים את הציר ומתקנים תיבול בהוספת מלח, פלפל וסוכר.
3. טוחנים במטחנת בשר את פילה הדגים עם הבצל והגזר המבושלים.
4. לשים היטב כ-10 דקות לשחרור החלבון שבדג.
5. מוסיפים את החומרים הבאים: אבקת שקדים, קמח מצה, ביצים, מלח, פלפל וסוכר. ממשיכים ללוש לתערובת אחידה.
6. מניחים בקערה ומכסים. ומשאירים במקרר לכ-4 שעות. אפשר לכל הלילה.
7. שופכים את הציר המסונן לסיר רחב, ומרתיחים. יוצרים מעיסת הדג קציצות שטוחות. מחליקים לתוך הציר ומניחים זו בצד זו. מכסים חלקית ומבשלים על סף רתיחה במשך כ-60 דקות.
8. מסירים מהאש ונותנים לקציצות להתקרר בתוך הציר. מוציאים את הקציצות מהסיר ומסדרים בכלי עם מכסה. מסננים את הציר ומאפסנים בנפרד.
9. את הגזרים פורסים לעיגולים ומניחים על הקציצות.
10. מגישים קר עם כף של ציר קרוש, ומעט חזרת.

- 1/2 2/1 קילוגרם דג קרפיון
- בצל קלופים
- גזר קלופים
- שורש פטרוזיליה קלוף
- כף גרגרי פלפל שחור שלם ופלפל אנגלי
- כפית פלפל לבן טחון
- כפות סוכר לבן
- כפית מלח
- קילוגרם דג קרפיון בלי עור ועצמות (מתקבל מ-2½ ק"ג קרפיון. כזכור, האדרות והעצמות מיועדות לציר)
- כפות שקדים טחונים
- כפות קמח מצה
- כפית פלפל שחור
- כפית מלח
- בצל שלמים, סחוטים, שבושלו בציר
- כפות סוכר לבן
- גזר שבושל בציר
- ביצה

240 דקות 🕒

15 servings 15 🍴