

גפילטע פיש של סבתא



רכיבים

- דג קרפיון פילה נקי מעצמות ומעור
- דג קרפיון פרוס לפרוסות
- בצל גדולים
- ביצים קשה
- ביצים
- גזר טריים
- כפות קמח מצה
- כפות סוכר לבן חצי לדג, וחצי לרוטב
- כפות מלח חצי לדג, וחצי לרוטב
- כפיות פלפל לבן חצי לדג, וחצי לרוטב

הכנה

1. טוחנים את פילה הדג במטחנה לפחות פעמיים, מוסיפים למטחנה את הבצל והביצה הקשה.
2. מוסיפים לעיסה שתי ביצים, קמח מצה, סוכר, מלח ופלפל לבן ומערבבים היטב. טועמים ומתקנים תיבול לפי הטעם.
3. בתוך סיר מלא עד מחציתו במים, מניחים גזרים, בצל פרוס לפרוסות, סוכר, מלח, ופלפל לבן ומביאים לרתיחה.
4. ממלאים את פרוסות הדג בחלק מעיסת הדגים הטחונים, ומשאר העיסה יוצרים קציצות בגודל אחיד ומניחים בסיר.
5. מביאים לרתיחה, ומעבירים לאש קטנה עם סיר מכוסה לכ-180 דקות.
6. לאחר קירור של 60 דקות, מעבירים את הדגים לכלי זכוכית ולמקרר.
7. את ציר הדגים שנשאר בסיר מבשלים עד לקבלת ציר מרוכז (גלי). מצננים ומעבירים למקרר.

210 דקות

20 servings 20