

Dodana: 22 listopad 2022 10:06

Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 10:35

Rosół z karpia z gałkami

Rosół z karpia z gałkami Koło Gospodyń Wiejskich „Kreatywne Czechowianki”



Składniki

- 1 karp – ok. 1,5 kg
- 1 marchew
- 1 pietruszka - korzeń
- 1 por
- 1 główka czosnku
- 1 cebula
- 1 niewielki seler korzeń
- 1 pęczek natki pietruszki
- ½ szklanki bułki tartej
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, liście laurowe, biały pieprz, pieprz cytrynowy.

Składniki

Rosół: Karpia patroszymy i czyścimy z łusek. Kroimy na 3-4 części i razem z głową wkładamy do garnka. Warzywa myjemy, obieramy i kroimy w słupki. Cebule lekko obieramy i przypalamy lekko nad ogniem. Czosnek obieramy, ząbki kroimy na pół. Warzywa dorzucamy do garnka. Całość zalewamy wodą, aby zakryć wszystkie składniki. Dodajemy liść laurowy, ziele i pieprz, nie solimy! Gotujemy na małym ogniu, pod przykryciem, przez ok. 1 godzinę.

Po ugotowaniu przecedzamy rosół przez sitko do innego garnka.

Gałki:

Ugotowaną rybę starannie oddzielamy od ości. Mięso razem z ugotowaną w rosolu marchewką blendujemy lub

przepuszczamy przez maszynkę do mięsa. Natkę pietruszki siekamy. Dodajemy do rybnej masy przeciśnięty przez praskę 1 ząbek czosnku, 3 łyżki posiekanej natki, sól, pieprz cytrynowy, majeranek, pół szklanki bułki tartej oraz 1/3 szklanki rybnego rosółu. Wszystko mieszamy w misce do połączenia składników. Jeśli mięso na gałki jest luźne dodajemy jeszcze odrobinę bułki tartej. Formujemy małe kuleczki.

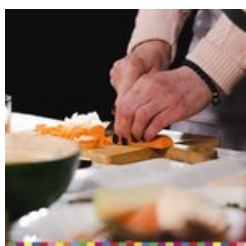
Rosół z gałkami: Garnek z rosółem stawiamy na małym ogniu. Do lekko gotującego się rosółu dodajemy sól do smaku i wrzucamy pojedynczo gałki rybne. Gotujemy na małym ogniu do tej pory, aż gałki wypłyną na wierzch. Na koniec oprószamy rosół pozostałą natką pietruszki.

W przepisie użyto karpia knyszyńskiego (ze stawów w Czechowiznie, gm. Knyszyn), wpisanego na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przez:

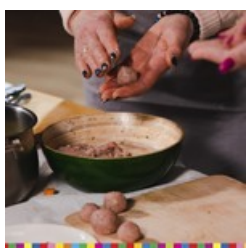
<https://produkty.podlaskie.eu/gospodarstworybackieknyszyn> (<https://produkty.podlaskie.eu/gospodarstworybackieknyszyn>)



(/resource/image/2/1138/257/572/0x0.jpg)



(/resource/image/2/1138/257/573/0x0.jpg)



(/resource/image/2/1138/257/574/0x0.jpg)