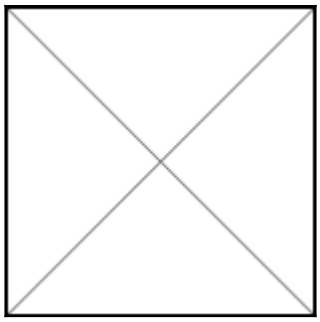

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Karp po żydowsku w warzywach

Zalać sosem tatarskim

Składniki:

- żelatyna, 1 dag
- liść bobkowy, 2 szt.
- ziele angielskie, 5 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cukier, 2 dag
- seler, 10 dag
- pietruszka, 8 dag
- marchew, 8 dag
- cebula, 10 dag
- karp , 1 kg

Sposób przygotowania:

Karpia oskrobać. Rybę pokrajać w poprzek na dzwonka 2 cm szerokości, przecinając kręgosłup (najlepiej ciąć nożycami). Warzywa oczyścić, opłukać, pokrajać w krążki, ułożyć w małym rondlu. Na wierzch warzyw ułożyć, kawałki ryby, dodać sól, cukier i zmiażdżone przyprawy, włożyć łeb przekrojony na płask, zalać wodą tak, aby przykryła całą potrawę. Naczynie nakryć i rybę gotować powoli, na brzegu płyty, około 1 godziny, nie mieszając potrawy. Gdy woda wyparuje w czasie gotowania, uzupełnić ją tak, aby poziom wywaru zrównał się z poziomem potrawy. Gdy warzywa są miękkie, odlać trochę wrzącego wywaru i rozpuścić w nim namoczoną żelatynę, mieszając i podgrzewając. Sosem tym zalać ugotowaną potrawą, odstawić ją, ostudzić w tym rondlu, w którym się gotowała i w tym naczyniu podać. Podawać z octem, chrzanem z octu, sosem tatarskim lub majonezem i pieczywem.