

Jak przygotować smacznego karpia w-g przepisu Andrzeja

23/12/2010 13:58 by Andrzej Struski

Karp bez przykrego zapachu muśu.

Â Â Swego czasu trafiłem na ciekawy przepis jak przygotować karpia by nie posiadał, specyficznego, niezbyt przyjemnego zapachu. Nie pamiętam autora artykułu, w którym przeczytałem o takim sposobie przygotowania ryby. Minęło od tego czasu już kilkadziesiąt lat i tylko tyle pozostało mi w pamięci, że jest to sposób przygotowania karpia po żydowsku.

Â Â Wiąkszość z nas, zapach dna zbiornika wodnego, jaki można wyczuć w tej potrawie, odbiera niezbyt przyjemnie. Okazało się, że po zastosowaniu wspomnianego przepisu cały ten niezbyt przyjemny zapach zniknął jak kamfora. Co ciekawe mimo to ryby, uzyskuje nie tylko inny zapach i smak, teraz ono posiada inną konsystencję, jest najdelikatniejszym z pozostałych wszystkich tego typu potraw.

Â Â Do wykonania właściwego peklowania karpia, należy przygotować odpowiednie składniki. Występuje ich niewiele, bo tylko dwa i karp. Jest to cytryna i cebula. Istotna jest ilość tych składników, która za pierwszym razem wydawała mi się stanowczo za duża, mimo ilość wskazana w przepisie jest niezbadana.

Â Â Â Â Skład produktów; według proporcji na jedną około dwóch kilogramów ryb.

- 1/ Karp 2 kg.
- 2/ Cebula 1kg.
- 3/ Cytryna 60 dkg.

Â Â Âadne przyprawy nie będą potrzebne do przygotowania ryby, dopiero przy jej pieczeniu, można zastosować sól i to w minimalnych ilościach, lub w ogóle, bo mimo to po peklowaniu uzyska specyficzny smak i zapach. Ten specyficzny smak i zapach, będzie efektem pościelenia się cech zapachowych składników i powstanie niespotykany wcześniej, zarówno zapach jak i smak..

Â
Â Fot. 1 Przygotowane do peklowania trzy składniki.

Â Karp pokrojony w cienkie porcje, wskazane jest by te porcje posiadały podobną wielkość. Czas pieczenia po procesie peklowania jest bardzo krótki i należy dobrą wielkość wszystkie porcje do jednego pieczenia. Jeżeli w trakcie krojenia przygotujemy również i niezbyt grube porcje (dzwonki dzielimy na pół), to mimo to ryby upieczone się w czasie dwóch trzech minut.

Cebula pokrojona tak jak do pieczenia, cały kilogram przygotowany w postaci drobnych frakcji.

Cytryny pokrojone w plastry, które również wykorzystane, poprzez wyciśnięcie soku.

Â
Â Fot. 2 Pokrojony Karp.

Â Â

Â Fot. 3 Pokrojona cebula.Â

Â Â Â

Â Fot. 4 Pokrojona w plastry cytryna.Â

Â Â Â Fot. 5 Pierwsza warstwa.Â

Â Naczynie do peklowania powinno byÅ! wysokie, by moÅ¿na byÅo uÅoÅ¿yÅ! jak najwiÅksza iloÅ! warstw. Przygotowane produkty ukÅadamy w taki sposÅb by na dnie naczynia, (ktÅre pomieÅci je wszystkie) w pierwszej kolejnoÅci naÅ¿yÅ! cebulÅ, nastÅpnie pojedyncze warstwÅ ryby i ponownie kolejnÅ warstwÅ cebuli. Na tak uÅoÅ¿onÅ pierwszÅ warstwÅ kÅadziemy plastry cytryny wyciskajÅc z nich sok, ktÅry przeniknie zarÅwno cebule jak i rybÅ.Â

Â

Â Fot. 6 Kolejna warstwa.Â

Â Â Â Â Â

Fot. 7 UÅoÅ¿one wszystkie warstwy skÅadnikÅw przykrywamy szczelnie plastrami cytryny i na tak przygotowany skÅad wyciskamy sok z pozostaÅych po krojeniu koÅcÅwek cytryn. NastÅpnie wstawiamy naczynie do lodÅwki na czas minimum 20 godz. jednak nie dÅuÅszy niÅ¿ doba. DÅuÅszy czas peklowania, spowoduje silniejsze nasycenie zapachem i smakiem porcji ryby.

Â Â Â

Â Fot. 8 Porcje po oczyszczeniu z kawaÅkÅw cebuli..

Oczyszczamy porcje ryby nie stosujÅc do tego Åadnych pÅynÅw, czynimy to rÅcznie.

Â Â

Â Fot. 9 Przed przystÅpieniem do pieczenia otaczamy oczyszczone porcje w mÅce.Â

Â Pieczemy na mocno rozgrzanym oleju, baczÅc by nie przywieralÅy do patelni. Wskazane jest czÅste obracanie porcji karpia. Jako przyprawÅ uÅzywamy tylko niewielkich iloÅci soli, lub pieczemy bez soli, wedÅug gustu smakowego.

Ryba nasyciÅa siÅ specyficznym zapachem i smakiem, sama w sobie posiada aromat i smak.Â

Â Â Â Â Â

Â Fot. 10 Porcje po upieczeniu.

Â Â Â© Struski Andrzej fotografie Â© Magdalena Struska de Merowing.

Powyzszy tekst jest tekstem Å autorskim

Kopiowanie, rozpowszechnianie tylko za zgodÅ autora tekstu oraz podaniem linku.