

Rolada z karpia królewskiego

22 grudnia 2021

Składniki na 4 porcje:

- 2-3 kg karpia bezłuskiego,
- pęczek koperku,
- pęczek natki pietruszki,
- 2 jajka,
- 1/2 szkl. mleka,
- 2 cytryny,
- bułka tarta, pieprz, sól, majeranek, pieprz cytrynowy.

Wykonanie potrawy:

Karpia oprawiamy, odcinamy głowę i ogon 2,5 cm od nasady tylnej płetwy (odłożyć i ugotować do dekoracji), odcinamy dolne płetwy. Po umyciu najpierw po jednej stronie ryby nacinamy skórę wzdłuż kręgosłupa, potem od brzucha. Następnie zaczynając od ogona ostrym nożem oddzielamy skórę. Jeśli nawiniemy oddzielony kawałek na nóż i będziemy nim kręcić w stronę głowy skóra powinna łatwo się oddzielić. Czynność powtarzamy z drugiej strony. Wykrawamy filety, które należy przekręcić przez maszynkę. Do zmielonej ryby dodajemy jajka, posiekaną zieleninę, resztę składników i przyprawy. Farsz dobrze wyrabiamy. Na folii aluminiowej rozkładamy skórę z karpia na którą nakładamy dokładnie wymieszany farsz (połowę). Zawijamy dwa razy i odcinamy folię. Łapiąc za dwa końce rolujemy roladę jak cukierek, całość zawijamy szczelnie w jeszcze jeden kawałek folii. Z drugą połową robimy tak samo. Dwie rolady wkładamy do garnka z wrzącą wodą i gotujemy około 50 minut. Następnie odstawiamy do wystygnięcia. Kiedy ostygnie nadaje się do krojenia. Roladę można zalać galaretą z wywaru z korpusu i głowy ryby.

Autor: *Stowarzyszenie „Porozumienie Pokoleń” z Woli Tułnickiej*