

## געפילטע פיש בסגנון הונגרי-פיקנטי

מצרכים	הכנה
4-6 דגי קרפיון מופרדים כדלהלן: <ul style="list-style-type: none"><li>ראשים</li><li>פרוסות דג</li><li>נתחי פילה ללא עור</li><li>כל השאר (עורות, עצמות, שאריות)</li></ul>	בחנות הדגים לבקש מהמוכר להסיר את הראשים (אני מבקש להוציא גם את העיניים) ולנקות את הדגים "מהראש" (כלומר, ללא חיתוך הבטן). גם את ההמשך אפשר לבקש ממוכר הדגים, אם כי אני מעדיף לעשות זאת לבד: מכל דג חותכים 3-5 פרוסות עגולות ויפות, ואת שאר הדג מפלטים ו <b>מסירים את העור</b> . את נתחי הפילה טוחנים (עדיף פעמיים). ממליחים מעט את הראשים ואת הפרוסות.
<b>לציר:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>3 בצלים גדולים</li><li>2 ראשי סלרי</li><li>2 שורשי פטרוזיליה</li><li>3 גזרים גדולים</li><li>12 שיני שום</li><li>3/4 צרור עלי סלרי שלמים</li><li>3/4 צרור עלי פטרוזיליה שלמים</li><li>כף מלח</li><li>כף גרגרי פלפל שחור</li><li>כפית פלפל שחור טחון</li></ul>	מנקים את כל הירקות, חותכים לחתיכות גדולות ומניחים בסיר. מוסיפים את "כל השאר" ואת עלי הסלרי והפטרוזיליה. ממלאים מים עד כ-2 ס"מ מעל התכולה (לא יותר – כדי שהציר יצא קרוש היטב). מוסיפים את המלח והפלפל ומביאים לרתיחה. מבשלים כ-10 דקות על להבה נמוכה. מוסיפים את הראשים וממשיכים לבשל על להבה <b>נמוכה מאד</b> במשך 35 דקות <b>בדיוק!</b>
	מוציאים את הראשים בעזרת כף מסננת ומניחים בכלי מכוסה.
	מוציאים בכף מסננת חלק מתכולת הסיר (הנוזלים נשארים בסיר), כדי לפנות מקום, מכניסים את פרוסות הדגים, מגדילים לכמה דקות את הלהבה, כדי להביא את הכל שוב לסף רתיחה, ומבשלים על להבה <b>נמוכה מאד</b> במשך 35 דקות <b>בדיוק!</b>
	מוציאים את הפרוסות בעזרת כף מסננת ומניחים בכלי מכוסה.
<b>לקציצות:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1 בצל בינוני קצוץ דק</li><li>3 שיני שום כתושות</li><li>1/4 צרור עלי סלרי קצוצים דק</li><li>1/4 צרור עלי פטרוזיליה קצוצים דק</li><li>1 ביצה</li><li>פרוסת לחם לבן, או מצה, שרויה וסחוטה</li><li>כפית מלח</li><li>1/2 כפית פלפל שחור טחון</li></ul>	<b>מאדים</b> (לא מטגנים!) את הבצל על להבה נמוכה עד לצבע זהוב. מערבבים את כל התכולה עם הדג הטחון. צרים קציצות (בגודל שמתאים לגודל פרוסות הדג). מוציאים עוד מתכולת הסיר, כמו קודם, ומבשלים את הקציצות, כמו את הפרוסות.

מוציאים את הקציצות בכף מסננת ומניחים בכלי  
מכוסה להתקרר.

מוציאים באמצעות כף מסננת את כל התכולה  
שנשארה בסיר ומסננים את הציר (עדיף דרך בד-  
סיבון)

מסדרים את הפרוסות בכלי שטוח, מניחים בכל  
פרוסה קציצה ואת שאר הקציצות/הראשים  
מניחים לידם או בכלים נוספים.

יוצקים מהציר על הכל, עד בערך מחצית מגובה  
הפרוסות ומקשטים בפרוסות מהגזר שבושל בציר.