

געפילטע פיש

2 דגי קרפיון

3 בצלים גדולים

2 ביצים

3*4 פרוסות חלה יבשה

4 גזרים

1 כפית גרגרי פלפל שחור

3*4 גרגרי פלפל אנגלי

3 עלי דפנה

סוכר, מלח

שני הבצלים ואת הגזרים, ומוניחים מעל הראשים. מוסיפים את עלי הדפנה, גרעיוני הפלפל האנגלי והשחור הסוכר והמלח. מביאים לרתיחה ומורידים לאש קטנה. מרטיבים את הידיים. לוקחים מן העיסה כמות שתמלא היטב את ארבע פרוסות הדג שהושרו בצד, ממלאים אותן – מכניסים את הפרוסות בוהירות למים.

משאר העיסה מכינים "קציצות", ומניחים אותן בוהירות בסיר מעל הדגים. משאירים על אש קטנה כשעתיים. מכבים את האש ונותנים לסיר להתקרר כמה דקות. מוציאים את ה"קציצות" והדגים ושמים במקרר.

את מה שנשאר בסיר להעביר במסננת, ואת הנוזל (ציר הדג) לשים במקרר. כגור ובבצל ניתן להשתמש בהגשת המנה, וגם לראשי הדג ישנם בדרך כלל דורשים.

- אפשר להוציא מראש את העצמות ואו לטחון רק פעם אחת.
- אפשר להוריד את העור, ולקבל "קציצות" בהירות יותר.
- למי שיש זמן, מומלץ להכין קודם כל "קציצה" אחת, כדי לוודא את איכות העיסה.
- כדי לגוון, אפשר להוסיף לעיסה ביצה קשה, גור או שקדים מקולפים טחונים.

חותכים את הדגים לפרוסות

בינוניות. את שתי הפרוסות המרכזיות מכל אחד מהדגים משאירים בצד. את שאר הפרוסות חוץ מהראשים, מעבירים פעמיים במטחנה. מעבירים בצל אחד במטחנה ומערבבים עם עיסת הדג. טורפים את שתי הביצים ומוסיפים. מתבלים בסוכר, מלח ופלפל שחור (וישינסקי נוהג לטעום בשלב זה את העיסה). מוסיפים את פרוסות החלה שהורטבו ונטחנו, כדי לעבות את העיסה.

ממלאים סיר במים עד הרבע. מניחים בתחתית את שני ראשי הדג. פורסים את