רכיבים:

1 ק"ג פילה דג (קרפיון או אחר) ללא עור ואדרות, טחון דק

1 בצל גדול קלוף

½ כוס פירורי לחם

2 כפות סוכר

מלח

2 כפיות פלפל לבן

לציר:

3 גזרים קלופים, פרוסים

2 בצלים קלופים חתוכים לרבעים

3 גבעולי סלרי, חתוכים לפיסות של 3 ס"מ

3 עלי דפנה

6 גרגירי פלפל אנגלי

6 גבעולי פטרוזיליה

מלח, פלפל שחור

מיץ מלימון אחד

2 ראשי דגים

אופן ההכנה:

1. טוחנים במעבד מזון את הבצל. מערבבים בקערה את כל חומרי הקציצות, עד שמתקבלת תערובת אחידה. מכניסים למקרר למשך שעה.

2. שמים את כל חומרי הציר בסיר רחב ושטוח ומכסים במים. מביאים לרתיחה. מסירים את הקצף שנוצר בעזרת כף או מסננת.

3. ממלאים קערה קטנה במים, טובלים את הידיים. בידיים רטובות צרים בזהירות קציצות יפות מהדג. מכניסים את הקציצות לסיר הבישול.

4. מביאים לרתיחה ומבשלים ברתיחה עדינה (בעבוע קל) במשך שעה.

5. מקררים מעט, מוציאים את הקציצות מהנוזל באמצעות כף מחוררת ומניחים על צלחת ההגשה. על גבי כל קציצה מניחים עיגול גזר.