# Szczupak rostocki

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1019 razy.

Duży szczupak (ponad 1 kg)
pól szklanki wywaru z warzyw
pól szklanki czerwonego wina
10 dag słoniny
6 dag masła
2 łyżki mąki
łyżka przecieru pomidorowego
2 jabłka
łyżka posiekanej natki pietruszki
łyżka posiekanego kopru
listek laurowy
pieprz
sól
szczypta cukru

Szczupaka sprawić i ułożyć w grubo wysmarowanym masłem naczyniu ogniotrwałym lub w brytfance w ten sposób, aby leżał na grzbiecie, a rozpłatane boki - na plastrach słoniny. Posypać solą, mielonym pieprzem i posmarować przecierem pomidorowym. Obok ułożyć pokrajane w ć wiartki jabłka, posypane pokruszonym listkiem laurowym. Wstawić do piekarnika i polewając wywarem z warzyw piec 45 min. Na patelni stopić pozostałe masło, dodać mąkę, zrobić zasmażkę i rozprowadzić ją czerwonym winem (już nie gotować ), dodać posiekaną zieleninę i szczyptę cukru. Upieczoną rybę przełożyć na ogrzany półmisek, a oba sosy (z pieczenia i ten przy- gotowany) połączyć i polać nimi rybę. Podawać z frytkami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD