

---

# Szczupak starogdański

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1060 razy.

Szczupak (ok.1 kg)  
porcja włoszczyzny bez kapusty  
2 łyżki masła  
pół szklanki rodzynków  
5-10 szt. migdałów  
sok cytrynowy  
łyżka masła  
3/4 szklanki czerwonego wytrawnego wina  
2 listki laurowe  
łyżeczka cukru  
sól  
szczypta mielonego pieprzu

W 2 szklankach wody gotować pokrajaną w talarki włoszczyznę. Gdy warzywa zmiękną, dodać sól i włożyć porcje sprawionego i umytego szczupaka. Na małym ogniu gotować 10-12 min. Z masła i mąki zrobić rumianą zasmażkę i rozprowadzić winem. Sos wlać do wywaru z rybą, dodać umyte rodzynki i obrane ze skórki, pokrajane wzdłuż migdały, sok cytrynowy, pieprz i pokruszone listki laurowe. Naczynie przykryć i rybę dusić jeszcze przez 5 min. Podawać z ziemniakami z wody.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD