
Szczupak faszerowany po polsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2807 razy.

1 kg szczupaka,
15 dag cebuli,
3 dag masła lub margaryny
8 dag bułki czerstwej,
5 dag rodzyneków,
5 dag tartego chrzanu,
2 jaja,
mleko,
1 dag żelatyny,
30 dag włoszczyzny bez kapusty,
2 dag ketchupu,
sól, pieprz,
liść laurowy
ziele angielskie,
ocet

Oczyszczonego i wypatroszonego szczupaka umyć , oddzielić mięso od ości i skóry. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć nie rumieniąc, zemleć razem z częścią mięsa z ryby oraz namoczoną w mleku i odcisniętą bułką. Następnie wymieszać z pozostałym pokrojonym w paseczki mięsem z ryby, opłukanymi rodzynekami, chrzanem i żóltkami doprawić do smaku, zawinąć w skórę ryby, potem w natłuszczoną płócienną serwetkę tak aby utworzył się wałek, obwiązać nitką, włożyć do wywaru z warzyw, dodać przyprawy i gotować około 50 min. na małym ogniu. Po ugotowaniu wyjąć , położyć na stolnicy, obciążyć deseczką, wystudzić . Wywar (300 ml) przecedzić , połączyć z ketchupem, namoczoną i rozpuszczoną żelatyną oraz białkami, zakwasić octem, roztrzepać trzepaczką, zagotować , doprawić do smaku, przecedzić przez lnianą ściereczkę o luźnym splocie. Wystudzoną rybę odwinąć z serwetki, pokroić ukośnie w plastry grubości 1 cm, ułożyć na półmisku, udekorować , i zalać tężejącą galareta.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>