Szczupak po staropolsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3002 razy.

1 kg szczupaka,

wywar z warzyw,

1 szklanka białego wytrawnego wina,

8 dag cytryny,

15 dag jabłek,

3 dag miękiszu z razowego chleba,

5 dag rodzynków,

sól, pieprz,

sok z cytryny do smaku

Oczyszczonego i wypatroszonego szczupaka umyć , przekroić wzdłuż na półówki usuwając kość grzbietową, pokroić ukośnie na porcje, posypać przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Następnie zalać wywarem i winem, ugotować na małym ogniu. Cytrynę umyć , sparzyć , obrać ze skórki, pokroić w półplasterki usuwając pestki. Jabłka umyć , obrać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cząstki, włożyć do ryby pod koniec gotowania razem z cytryną, chlebem, przyprawami i opłukanymi rodzynkami, doprawić do smaku.

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