
Szczupak nadziewany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3194 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

50 g chudego boczku,

1 cebula,

2 łyżki oleju,

2 pomidory,

1 buleczka,

po peczku koperku, pietruszki i szczypiorku,

sprawiony szczupak o wadze 1,5-2 kg,

sok z 1 cytryny,

2 cytryny do przybrania,

sol,

2 peczki pietruszki do przybrania.

1. Boczek i cebule pokroic w kostke. Boczek usmazyc na łyżce oleju. Dodac cebule, zeszklic. Pomidory sparzyc, obrac ze skory, pokroic w cwiartki. Buleczke namoczyc w wodzie, dobrze odcisnac. Pietruszke, koperek i szczypiorek

drobno posiekac. Wszystkie skladniki polaczyc razem, wyrobic farsz, osolic.

2. Szczupaka wymyc, pokropic sokiem z cytryny w srodku i z wierzchu, posolic, nadziac farszem.

3. Brzegi ryby zlaczyc drewnianymi wykalaczkami. Rybe ulozyc na folii aluminiowej. Brzegi folii podwinac.

4. Piec w podgrzanym uprzednio do 200°C piekarniku 30-40 min.

5. Rybe wylozyc na polmisek, ozdobic cytryna i pietruszka. Podawac z ziemniakami z wody i goracym maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)