
Szczupak pieczony

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3142 razy.

- 1 szczupak (ok. 1,7 kg),
- 1 szklanka gęstej śmietany,
- 2 łyżki masła,
- 2 łyżki bułki tartej,
- 1 łyżka mieszanych ziół (bazylia, majeranek, estragon, cząber),
- sok z 1/2 cytryny,
- sól,
- pieprz,
- 4 łyżki oliwy lub oleju,
- gałązki pietruszki do dekoracji.

Rybę oskrobać , odciąć płetwy, usunąć oczy, dokładnie umyć i skropić sokiem z cytryny. Zioła zmieszać z pieprzem i solą, a następnie natrzeć nimi rybę w środku i na zewnątrz. Oliwę wlać do brytfanny. Rybę ułożyć do brytfanny i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 170 - 180 st.C. Gdy szczupak zacznie się rumienić , posypać go bułką tartą i piec jeszcze 20 - 30 min. Masło roztopić i wymieszać ze śmietaną. Kilka minut przed końcem pieczenia polać rybę śmietaną. Gorącą przełożyć na półmisek wyłożony sałatą, pokroić na porcje, polać sosem od pieczenia i przybrać gałązkami pietruszki.

Podawać z ziemniakami.