# Szczupak pieczony

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3378 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.