
Szczupak faszzerowany

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1314 razy.

Oczyszczonego szczupaka rozplatać wzdłuż brzucha, wyjąć mięso, zostawiając go cokolwiek przy skórze, która nie powinna być nadwyreżoną. Głowa i ogon powinny zostać całe. Wyjąć ości z mięsa, posiekać je drobno z upieczoną cebulą, zieloną pietruszką i kilku dobrze wymyтыми sardelami, dodać rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, zmieszać wszystko dobrze z łyżką masła, pieprzem i trochę soli. Tym farszem napełnić całego szczupaka i zaszyć brzuch, wysmarować brytfannę masłem, włożyć szczupaka, a polawszy nieco masłem i śmietaną, ustawić w piec, powtarzając parę razy polewanie. Upiekłszy go na rumiano, wyjąć ostrożnie na półmisek, odjąć nici i połączyć sosem.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"