Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Szczupak po staropolsku

Podawać z kluskami półfrancuskimi lub ziemniakami z wody.

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- liście laurowe, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- czerwone wino, 0.75 szkl.
- mąka , 2 dag
- cytryna, 0.5 szt.
- migdał, 3 dag
- masło, 3 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- szczupak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, opłukać, odfiletować, podzielić na dzwonka. Włoszczyznę umyć, obrać, pokrajać w plastry i udusić, dodając tłuszc i 2 szklanki wody. Gdy warzywa będą miękkie, ale nie rozgotowane, osolić i włożyć dzwonka ryby. Dusić na wolnym ogniu ok. 10 min., a następnie dodać sporządzoną z masła i mąki rumianą zasmażkę oraz sparzone, obrane, pokrajane w piórka migdały i rodzynki. Całość przyprawić sokiem z cytryny i cukren dodać liście laurowe, pieprz i wino. Jeśli sos jest mało rumiany można go podbarwić karmelem. Dusić jeszcze 5—10 min.