



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Szczupak po białostocku

Przepis prosto z Białegostoku

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- szczupak, 1 kg
- masło, 2 dag
- cebula, 3 dag
- jajka, 2 szt.
- bułka tarta , 2 dag

Sposób przygotowania:

Szczupaka oczyścić, umyć, o solić, pokrajać na dzwonka. Wyjąć z nich ości. Osuszyć rybę serwetką. Wziąć masło, dodać do niego posiekaną cebulę, smażyć dopóki nie będzie miękka. Kiedy masło ostygnie, wbić do niego jaja, dobrze rozmieszać. Maczać w tym przygotowaną rybę, obsypać tartą bułką i piec z obu stron na rumiane.

