



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

Szczupak duszony z warzywami

Można dodać ulubione warzywa

Składniki:

- szczupak, 1 kg
- marchew, 10 dag
- pietruszka, 7 dag
- seler, 5 dag
- cebula, 15 dag
- masło, 4 dag
- sól spożywcza, 2 g

Sposób przygotowania:

Szczupaka oczyścić, opłukać w wodzie, posolić. Warzywa umyć, obrać i drobno poszatkować. Szczupaka pokroić w dzwonka, wysmarować rondel masłem, położyć warstwę masła, rząd warzyw, trochę masła, rybę i znów włoszczyznę. Na wierzch położyć kawałek masła. Dusić pod przykrywą ok. 20 min. Kiedy warzywa są już miękkie, można przed wydaniem wlać kieliszek rumu, co znacznie poprawia smak.

