



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

Szczupak nadziewany pieczony w folii

Gorąco polecam

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- szczupak, 1 kg
- pieczarka miejska, 10 dag
- bułka tarta , 2 dag
- masło, 3 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól spożywcza, 2 g
- pieprz, 2 g
- jajka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Rybę opłukać, oskrobać łuski, sprawić, nasolić: Pieczarki umyć, drobno poszankować, przesmażyć z masłem (połowa), przestudzić. Do pieczarek dodać tartą bułkę, wymieszać z żółtkiem, białko ubić na sztywno, wymieszać delikatnie z nadzieniem. Ze szczupaka wykroić oczy, skrzela i płetwy. Masą napęłnić rybę. Kawałek folii posmarować masłem, położyć szczupaka w całości, oprószyć pieprzem, włożyć kilka gałązek pietruszki, zawinąć bardzo szczelnie. Rybę w folii położyć w płaskiej brytfannie, wstawić do nieco nagrzanego piekarnika i piec 20 min. Podawać z ziemniakami z wody.

