



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Szczupak faszerowany

Całkiem smaczny

Składniki:

- szczupak, 1.25 kg
- cebula, 8 dag
- tłuszcz, 5 dag
- bułka , 5 dag
- mleko, 3 łyżk.
- jajka, 0.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- wywar, 1 l

Sposób przygotowania:

Rybą opłukać, ogłowić, sprawić, zdjąć skórę, mięso odfiletować. Ugotować wywar z włoszczyzny, głowy i ości, odcedzić, posolić. Cebulę pokrajać, udusić z tłuszczem nie rumieniąc. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Zmleć mięso, bułkę i cebulę, do masy dodać jaja, przyprawy; wyrobić starannie dodając 0.5 szklanki zimnej wody. Kawałek czystego płótna zwilżyć, posmarować masłem, na płótno wyłożyć masę rybną, ukształtować wałek jednakowej grubości, zawinąć w płótno i włożyć do wrzącego, posolonego wywaru; gotować na brzegu płyty powoli przez 1—1.5 godz. Roladę wyłożyć z płótna podcinając nożem, pokrajać na skośne kawałki 1.5 cm szerokie i podawać z chrzanem, sosem pomidorowym albo greckim.

