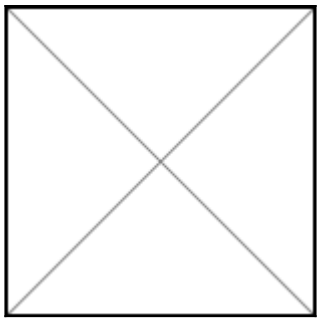

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Szczupak faszerowany w galarecie

Szczupaka ogolić, zdjąć nożem szlam, opłukać, obciąć płetwy i ogon

Składniki:

- woda, 0.5 szt.
- białka, 3 szt.
- żelatyna, 1 dag
- ziele angielskie, 2 szt.
- liść bobkowy, 4 szt.
- włoszczyzna, 20 dag
- gałka muszkatołowa, 1 szczypta
- jajka, 0.5 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mleko, 0.2 l
- bułka , 5 dag
- masło, 5 dag
- cebula, 8 dag
- szczupak, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Szczupaka ogolić, zdjąć nożem szlam, opłukać, obciąć płetwy i ogon. Nadciąć dookoła łeb i nie przecinając przełyku wyjąć wnętrzności; ciągnąć je wraz z głową i, dopomagając sobie palcami, odciąć. Gdy ryba sprawiona, zdjąć z niej skórę: skórę ryby nadciąć dookoła głowy, kawałek odwinąć na zewnątrz i ściągnąć od łba do ogona, ostrożnie przy tym podcinając dookoła mięśnie małym, ostrym nożem, począwszy od miejsca odcięcia łba od tułowia. Uważać, aby nie zaciąć skóry. Przy ogonie odciąć cały tułów, przecinając kręgosłup, skórę odłożyć. Odfiltrować mięso od ości, szkielet starannie oskrobać z mięsa.Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę udusić z masłem, nie rumieniąc jej. Zemleć mięso z bułką i cebulą, do masy dodać jajo, przyprawy; staranniejją wyrobić, równocześnie dodając do niej (po trochu) 0,5 szklanki zimnejwody. Masę tę nałożyć do skóry ściągniętej ze szczupaka, upychając dość luźno, aby nie pękła w czasie gotowania; skórę zaszyć; rybę włożyć do wanienki, zalać zimną wodą, do wody włożyć głowę szczupaka, kręgosłup wraz z ośćmi i włoszczyznę, dodać sól, ziele angielskie, liść bobkowy i gotować bardzo powoli pod przykryciem l godzinę. Po ugotowaniu zdjąć z płyty, odkryć i studzić powoli w rosole.Zimne mięso wyjąć i pokrajać na lekko skośne kawałki 1,5 cm grubości. Wywar wygotować do 3/4 objętości, odcedzić, wymieszać z żelatyną, sklarować białkami, odcedzić, zastudzić. Porcje ryby ułożyć na długim, wąskim półmisku w całości, przybrać bokipółmiska barwnymi, krajanymi warzywami. Powierzchnię ryby można zalaćkrzepnącą galaretą lub posypać zastygniętą galaretą krajaną w kostkę, a dnopółmiska i zalać galaretą. Podawać z

sosem tatarskim, musztardowym. Tak sporządzonego szczupaka można również podawać na gorąco, zaraz po ugotowaniu, z sosem chrzanowym i ziemniakami.