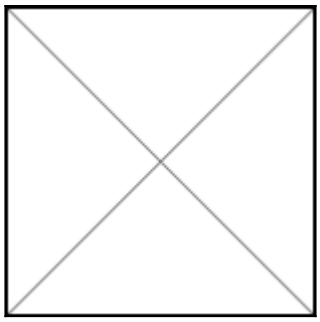

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Szczupak w całości

Najlepiej zjeść gorącą.

Składniki:

- szczupak, 2.5 kg
- włoszczyzna, 100 g
- masło, 2 dag
- mąka , 2 dag
- Śmietana 18% , 1 łyżk.
- pieczarka miejska, 20 dag
- sok z cytryny, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Rybę, starannie oczyszczoną i osoloną, ułożyć w wanience i nalać letnim smakiem poprzednio wygotowanym z włoszczyzny, cebuli i korzeni. Zagotować na mocnym ogniu, pilnując, aby się nie przegotowała. W osobnym rondlu rozetrzeć na surowo łyżkę masła bez soli z pełną łyżką przesianej mąki. Gdy dobrze roztarte, rozebrać do stosownej gęstości, biorąc mniej więcej ćwiartkę smaku od ugotowanej ryby i łyżkę słodkiej śmietany dla białości. Zagotować razem. Osobno zaś mieć ugotowane pieczarki z łyżeczką soku cytrynowego, który im białości daje. Smak ten razem z pieczarkami wlać w sos, wsypać odrobinę cukru i polać wyjętą w tej chwili z rondla rybę, która powinna stać ciągle w pozostałym smaku na ciepłym miejscu, aby była gorąca.