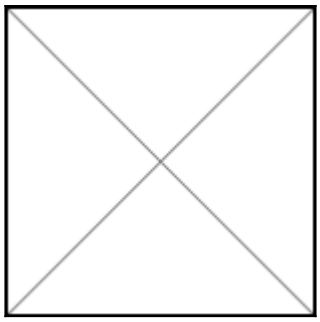

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Szczupak po mazursku

Najlepiej smakuje z puree ziemniaczanym

Składniki:

- szczupak, 1.5 kg
- tłuszcz, 10 dag
- kapusta, 50 dag
- boczek , 5 dag
- cebula, 5 dag
- jabłko, 1 szt.
- przecier pomidorowy, 1 łyżk.
- tarty ser, 2 łyżk.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól spożywcza, 2 g
- pieprz, 2 g

Sposób przygotowania:

Szczupaka sprawić, podzielić na dzwonka, posolić i postawić w chłodne miejsce na pół godziny. Potem oprószyć mąką i usmażyć w gorącym tłuszczu. Odpadki z ryby (ogon, płetwy, kręgosłup) ugotować w 2 szklankach wody i przecedzić. Do wywaru włożyć drobno poszatkowaną kapustę, podsmażone na boczku grzyby i cebulę, obrane i poćwiartowane jabłko, przecier pomidorowy, posiekaną zieleninę, sól, pieprz lub zmieloną paprykę do smaku. Dusić, aż kapusta będzie prawie miękka. Usmażone filety ułożyć na ogniotrwałym półmisku, przykryć duszoną kapustą, posypać tartym serem i wstawić na 15 min. do gorącego piekarnika. Podawać z puree ziemniaczanym.