Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Halibut po myśliwsku

Podawać na gorąco w naczyniu, w którym ryba się piekła, z ziemniakami z wody, posypanymi zieleniną.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- halibut, 1 kg
- kapusta włoska, 1 szt.
- masło, 2 dag
- śmietana, 12 dag
- sok z cytryny, 1 dag
- koncentrat pomidorowy, 1 dag
- liście laurowe, 3 szt.
- ziele angielskie, 3 szt.
- suszone jagody jałowca, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- ser żółty, 15 dag
- tłuszcz, 5 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, opłukać, wyciąć głąb i włożyć na 10—15 mi do gotującej, osolonej wody. Po wyjęciu z wody zdjąć rozluźnione liście, ostudzić. Rybę sprawić, opłukać, podzielić na filety, ułóż; w naczyniu, posolić, dodać liście laurowe oraz posypać zmielonym zielem i jałowcem. Odstawić w chłodne miejsce na ok. 1 godzny. Po wyjęciu z zaprawy filety podzielić na porcje, każdą porcje obtoczyć w tartym serze i zawinąć w przygotowany uprzedn liść kapusty. Ogniotrwałe naczynie (nelsonkę) posmarować tłuszczem. Porcje ryby ułożyć ciasno, jedna obok drugiej, polać stopionym masłem i piec ok. 30 min. Pod koniec pieczenia polać śmietaną rozmieszaną z koncentratem pomidorowym.