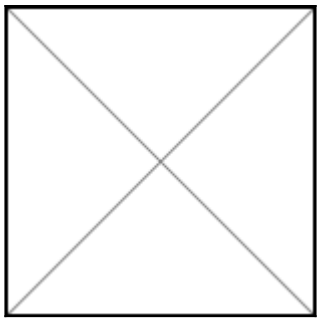

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Szczupak, karp lub dorsz gotowany z masłem i jajami

Podawać z ziemniakami i warzywami.

Składniki:

- włoszczyzna, 20 dag
- ocet, 1 łyżk.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- szczupak, 1.25 kg
- filet z dorsza, 75 dag
- masło, 4 dag
- jajka, 3 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę opłukać, oczyścić, zalać 1 1/2 litrem wrzącej wody, dodać sól i przyprawy, ugotować wywar, a gdy warzywa miękkie, odcedzić go i przelać do wanienki do ryb z wkładem. Rybę sprawić, starannie opłukać, z łba wyjąć skrzela. Wywar zagotować, dodać ocet, włożyć rybę i powoli gotować na brzegu kuchni uważając, żeby ryby nie przegotować (25 min.). Zamrożone filety z dorsza oblać wrzącą wodą, włożyć do rondelka, dodać trochę posolonego wywaru z warzyw i powoli gotować przez 10 minut. Wydać tak, jak rybę gotowaną w całości. Jaja umyć, ugotować na twardo, obrać i posiekać.Posiekać zieloną pietruszkę i zrumienić masło. Miękką rybą wyjąć z wanienki na wkładzie, osaczyć ją i zsunąć z wkładu na ogrzany długi półmisek. Posypać rybą jajami i zieloną pietruszką, skropić zrumienionym masłem. Podawać z ziemniakami posypanymi zieloną pietruszką z brukselką i marchewką z wody skropionymi masłem. Ziemniaki i warzywa wyłożyć obok ryby.