

Szczupak z sosem chrzanowym

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczupak	1kg
wywar z jarzyn	
pieprz	kilka ziaren
ziele angielskie	kilka ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	2
sos chrzanowy	1szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczupaka oczyścić ,umyć,posolić i zostawić na noc w chłodnym miejscu .Następnego dnia optukać ,włożyć do garnka grzbietem do góry,zalać wywarem z jarzyn ,dodać przyprawy i gotować na bardzo małym ogniu pod przykryciem .Miękką,lecz cała rybę zawinąć w pergamin ,włożyć do głębokiej brytfanny i wstawić na około godz do niezbyt gorącego piekarnika .Upieczonego szczupaka ułożyć na półmisku ,polać sosem chrzanowym i podawać z ziemiakami.