

Faszerowane dzwonka ze szczupaka na parze :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki pokrojonego koperku, 6 płaskich łyżeczek kaszy manny błyskawicznej

sól, pieprz mielony, ½ łyżeczki soku z cytryny, ½ łyżeczki otartej skórki z cytryny

szczupak

2 dzwonka (ze
środką)

jajko

2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze środkowych dzwonek szczupaka usunąć mięso, kręgosłup i ości od skóry tak by jej nie uszkodzić. Ugotować na twardo 1 jajko, obrać i przekroić na pół na szerokość.

Mięso oczyścić ze wszystkich ości. Zmieszać lub drobno pokroić. Dodać koperek, jajko szczyptę soli, mielonego pieprzu, sok z cytryny, skórkę z cytryny. Wyrobić masę. Podzielić na pół. Na rozłożoną skórę z dzwonek nałożyć masę mięsną. W każdą wcisnąć ½ jajka, zawinąć skórę wokół masy tak by środek stanowiło „oczko” z jajka, wokół masa mięsna i skóra.

Ułożyć na liściach kapusty lub pora na środkowej kondygnacji parowaru i gotować 30 minut od chwili kiedy woda zacznie wrzeć.

Podawać polane roztopionym masłem z ziemniakami i mizerią.