

Szczupak po podlasku



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczupak	1 kg
masło	20 g
cebula biała	3 szt
jaja	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	20 g
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczupaka oczyścić, umyć, osolić, pokrajać na dzwonka. Wyjąć z nich ości. Osuszyć rybę serwetką. Wziąć masło, dodać do niego posiekaną cebulę , smażyć dopóki nie będzie miękka. Kiedy masło ostygnie, wbić do niego jaja, dobrze rozmieszać. Maczać w tym przygotowaną rybę, obsypać tartą bułką i piec z obu stron na rumiano.