

Faszerowany szczupak



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szczupak	1,5 kg
bułka czerstwa	1 sztuka
mleko	100 ml
cebula	1 sztuka
masło	3 łyżki
jajko	2-3 sztuki
cukier	1 łyżeczka
włoszczyzna	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeżego szczupaka należy oskrobać z łusek, wypatroszyć, następnie odciąć mu głowę i skórę, odfiletować i wymoczyć w zimnej wodzie. Warzywa umyte pod bieżącą wodą i oczyszczoną głowę szczupaka wrzucić do wody i ugotować wywar. Bułkę namoczyć w mleku. Cebulę należy obrać, pokroić dość drobno, a następnie poddusić na patelni na maśle. Za pomocą maszynki do mielenia mięsa należy zmielić mięso ryby, podduszoną cebulkę i bułkę. Do masy należy dodać jajko, sól, cukier i pieprz. Masę należy wyrobić. Należy przygotować płócienną serwetkę, wysmarować ją masłem, nałożyć na nią masę rybną, zwinąć ją w rulon i związać za pomocą sznureczka. W garnku należy powtórnie zagotować wywar, włożyć do niego zawiniętą w ściereczkę masę i gotować przez około godzinę na wolnym ogniu. Po ugotowaniu należy roladkę wystudzić, wyjąć z płótna, pokroić na plastry i ułożyć na talerzu lub półmisku. Roladę należy udekorować ugotowanym na twardo jajkiem i warzywami z wywaru, zalać auszpikiem (wywar + żelatyna). Odstawić do lodówki w celu stężenia galaretki.