

Щука «по-козацьки»

*Матківська Наталія Сергіївна,
кухар Вільногірського ліцею №3,
Вільногірська територіальна
група м.Вільногірськ,
Кам`янський район.*



Рецепт страви:

- Щука - 1.5кг
- Сало - 200гр.
- Цибуля - 200гр.
- Морква - 150гр.
- Печериці - 400гр.
- Хліб - 150гр.

З щуки зняти шкіру, відібрати філе риби, пропустити через м'ясорубку.

Шампіньйони обсмажити.

Сало порізати на великі шматочки, трішечки підсмажити, вийняти сало з пательні покласти в цей жирок моркву і цибулю.

Підсмажити до золотавої скоринки.

Хліб замочити у молоці. Пропустити через м'ясорубку все, окрім грибів.

Вимісити фарш, додати гриби, сіль, перець.

Начинити шкіру риби фаршем, викласти на деко, змастити олією.

Запікати при t 180* 50-60 хв.