



przepisy.pl

Szczupak w jarzynach po polsku

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szczupak - 1 kilogram
- czerstwy żytni chleb kromki - 5 sztuk
- czerwone wino - 1 szklanka
- cytryna - 1 sztuka
- gałka muszkatołowa
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczoną rybę umyj, osusz i natrzyj solą, odłóż w chłodne miejsce na ok. 15 minut.
2. Następnie wytrzyj ściereczką i pokrój w dzwonki. Warzywa wymieszaj razem z pokruszonym chlebem.
3. W garnku o grubym dnie włóż warstwami warzywa z chlebem i rybę. Ostatnią warstwą powinny być ryby. Całość posyp gałką i zalej winem. Na wierz ułóż plastry cytryny bez skóry.
4. Przykryj garnek i duś na małym ogniu. Gdy ryba będzie wystarczająco miękka, wyjmij ją na półmisek. Sos przecedź przez sito i dopraw do smaku. Gotowym sosem polej rybę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl