

# **Štuka u pivu**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 manja štuka (do 750 g)
- 2,5 dl piva
- 1 manja glavica luka
- 2 kolute limuna
- malo bibera u zrnu
- lorber
- 1 kašicica margarina
- 1 kašicica brašna
- 2 kašike ražanog hleba
- so

## **Priprema**

Štuku ocistite, ovlaš posolite i isecite na 4 parceta. Odvojeno razmutite pivo sa brašnom pa dodajte kolutove limuna, luk isecen na rebarca, biber i lorber, pa time prelijte ribu i stavite je da se kuva.

Kad bude mekana, pažljivo je složite na tanjur, a u tecnost u kojoj se kuvala izmrvite prepeceni hleb i istopite margarin. Ovako pripremljena štuka ima izvanredan ukus.