Štuka sama u sebi

Sastojci

Potrebno je:

- 2-2.2 kg štuke
- veza zeleni
- 300 g sitnih šampinjona
- 200 g slanine
- 100 g crnog luka
- prezle
- so
- biber
- peršunov list
- ulje
- kajmak

Priprema

Štuku ocistiti i pažljivo odvojiti kožu. Podvuci palac pod zesecenu kožu i odvojiti meso. Kicmu preseci iza glave i kod repa. Kožu posoloti spolja i iznutra. Povrce prokuvati, dodati meso i kuvati petnaestak minuta.

Propržiti sitno seckanu slaninu, dodati iseckan crni luk, šampinjone. Ohladjeno meso, otresti sa kosti i samleti. Pomešati slaninu, šampinjone, luk, meso. Zaciniti i dodati prezle, da bi se sve sjedinilo.

Ovom smešom napuniti kožu, zašiti i formirati štuku. Preliti uljem i reš ispaci. Pred kraj pecenja, štuku preliti kajmakom.