

Štuka nabodena slaninom



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg štuke
- 150 g dimljene slanine
- 800 g krompira
- 300 g brašna
- 100 g maslaca
- 2 dl kisele pavlake
- 1 dl belog vina
- 20 g maslaca
- 1 limun
- nekoliko grancica kopra
- biber
- so

Priprema

Štuku pravilno ocistiti, oprati i obrisati . Posoliti i pobiberiti i poprskati limunovim sokom. Slaninu narezati na dugacke i podjednake štapice. Pomocu specijalne igle za špikovanje uvuci slaninu u iglu i ubadati kroz ribu sa obe strane. Mora da viri po dva santimetara slanine sa obe srtrane ribe. Vatrostalnu posudu namazati maslacem, a pecnicu zagrijati na 225°C. Krompire ocistiti i staviti u posudu. Ribu malo zaseci na trbušini prorez da bih uspravno mogla dase postavi na krompir. Maslac zagrejati i posuti po ribi, pa peci u pecnici oko 25 min. Pavlaku izmešati da postane glatka i posuti po ribi. Vratiti u pecnicu da porumeni. Zatim usuti malo vode da bih se stvorio sok od pecene ribe. Štuku prebaciti u zagrejani vatrostalni sud i cuvati na toplom mestu. U sok od pecenja ribe uliti vode i vina. Maslac pomešati s brašnom i time zgusnuti sos, posoliti i pobiberiti. A sos procediti preko štuke. Dekorirati sa grancicama kopra. Uz štuku može se servirati slani krompir.