

Kuvana štuka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg štuke
- 3 l vode
- 1/2 dl sirceta
- 150 g crnog luka
- 20 g celerovog lista
- 10 g lista svežeg kopra
- 1 lovorov list
- 10 g semena slacice
- 12 g soli
- 2 g belog bibera u zrnu
- 25 g maslaca
- sok od 1/2 limuna
- 20 g naseckanog peršunovog lista
- 1/2 limuna secenog na kriške
- 10 g kopra
- 10 g peršunovog lista

Priprema

Očišćenu i pripremljenu štuku za kuvanje oprati spolja i iznutra. U posudu za kuvanje ribe staviti predvienu vodu i sirce. Luk ocistiti i narezati na četvrtine. Celer oprati, ocistiti i narezati na komadice. U posudu sa vodom i sircetom dodati luk, celer, oprani kopar, lovorov list, slavicu, biber, so, pokolpiti i kuvati 10 minuta. U ovako pripremljeni bujon staviti ribu i nepoklopljenu kuvati oko 40 minuta. Treba paziti da voda ne vri kako bi mogla da se dobro pošira. U manjem sudu otopiti maslac i umešati seckani peršun i limunov sok. Kuvanu štuku izvaditi iz bujona i servirati je na toplu ciniju, preliti sa malo maslaca pa ostatak služiti posebno. Limunove kriške i peršunov list kao i list kopara poreati oko štuke.