

Knedle od štuke u sosu od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mesa od raznih delova štuke
- 200 g crnog luka
- 25 g zacinskog bilja
- 1 lovorov list
- 2 zemicke
- 2 dl mleka
- 500 g mesa od štuke
- 2 g mlevenog muškato oraščica
- 3 belanceta
- 200 g krupnih gambera
- 100 g maslaca
- 100 g šampinjona
- 25 g brašna
- 1 dl belog vina
- 2 dl slatke pavlake
- 3 žumanceta
- 20 g kopra
- biber
- so

Priprema

Razne delove ribe pomešati sa zacinskim biljem, jednom glavicom crnog luka, posoliti i pobiberiti. Zaliti sa vodom toliko da sve to pokrije. Skuvati od toga cistu riblju supu. Supu ocediti i ostaviti po strani. Pecivo namociti u mleko. Štukino meso narezati i pomešati sa isce?enim pecivom, pa samleti dva puta na sitnoj ploci mašinom za mlevenje. Ostaviti da se ohladi oko dva sata. Ovu smesu posoliti i pobiberiti. I umešati belanca i muškadni oraščic pa ostaviti da se opet ohladi. Riblju supu vratiti na vatru da provri. Od riblje smese formirati knedle i kuvati u supi oko deset minuta. Gambera ociscene od ljustice ugrejati u supi. Od preostalog luka sitno naseckanog propržiti na ulju ili maslacu i dodati narezane šampinjone i napraviti sos. Sos napraviti sa

dodatkom brašna i zaliti sa ribljom supom. Naliti belo vino posle nekoliko minuta kuvanja, legirati sa mešanim žumancima i pavlakom. Dodati naseckani kopar, na kraju dodati ugrejane gumbere.