

Štuka u pivu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja štuka (do 750 g)
- 2,5 dl piva
- 1 manja glavica luka
- 2 koluta limuna
- malo bibera u zrnu
- lorber
- 1 kašičica margarina
- 1 kašičica 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 tanjir, a u tecnost u kojoj se kuvala izmrvite prepeceni hleb i istopite margarin. Ovako pripremljena štuka ima izvanredan ukus.