

Anatol Worona – Szczupak w prawdziwkach

Nazwa zgłoszenia: Szczupak w prawdziwkach

Producent/Wykonawca: Anatol Worona

Opis zgłoszenia: Składniki: 1,5 kg szczupak, 3 duże cebule, 15-20 dag suszonych prawdziwków, 0,5 kg swojskiego smalcu, pieprz, sól. Oczyszczonego, bez głowy szczupaka solimy, dodajemy pieprzu i trzymamy w chłodnym miejscu przez kilka godzin. Następnie w garnku o wymiarach pozwalających na swobodne ułożenie ryby, rozpuszczamy smalec. Dodajemy cebulę pokrojoną w talarki oraz uprzednio umyte suszone grzyby. Po kilku minutach wkładamy szczupaka. Dusimy na małym ogniu około godziny. Po wyjęciu ryby na półmisek obkładamy ją wyjętymi z garnka grzybami i cebulą. Podajemy z razowym chlebem.

