# Фаршированная щука

Послан Vladimir - 13.12.2010 20:13

---

**Фаршированная Щука**

*90 г рыбы, 20 г лука репчатого, 15 г хлеба пшеничного, 20 г молока, 10 г маргарина сливочного, 1 яйцо, 1 г чеснока, 150 г гарнира, 100 г соуса.*

При фаршировании целиком у щуки после очистки от чешуи и промывки в холодной воде прорезать кожу вокруг головы, затем, отделив ее пальцами от мяса, аккуратно содрать. У хвоста хребтовую кость отрубить так, чтобы хвост остался при коже. Удалив кожу, рыбу выпотрошить, вымыть, отделить мясо от костей, приготовить из него фарш (по рецепту «Щука фаршированная» и наполнить им кожу щуки. Нафаршированную таким образом рыбу положить на смазанный маслом противень, долить немного бульона, покрыть промасленной бумагой и припустить в жарочном шкафу. Готовую рыбу нарезать на порции и подать с гарниром (отварной картофель или картофельное пюре). Полить паровым или томатным соусом. Время приготовления 45 мин.

**Щука фаршированная с овощами.**

*Щука свежая на 1-1,5 кг, 4 головки репчатого лука, 3 крупные моркови, 1 свекла, 1 куриное яйцо, 200-300 г черствой булки или батона, 1/2 ч.л. соли, 1/2 ч.л. сахара, 1/4 ч.л. черного перца, 3 ст.л. подсолнечного масла, 2-3 лавровых листа.*

Свежую щуку, промыть, почистить, отделить голову и вынуть внутренности. Аккуратно снять с нее кожу (чулком). Мясо отделить от костей и рубить секачом на доске до полного измельчения (не через мясорубку!). Добовить размоченную черствую булку (в воде или в молоке), яйцо и продолжать измельчать. Когда получится однородная масса, посолить, поперчить, добавить сахар, все перемешать, полить 1 ст.л. подсолнечного масла и снова перемешать. Этим фаршем наполнить кожу щуки и голову с удаленными жабрами. Лук резать полукольцами, морковь кружочками, свеклу полукружочками. На дно большой гусятницы уложить щучий хребет для наваристости, немного шелухи лука для цвета, щуку и голову, а вокруг разложить нарезанные овощи. Все это полить 1 ст.л. подсолнечного масла, залить крутым кипятком, чтобы он покрыл продукты, досолить, довести до кипения, установить самый маленький огонь, накрыть крышкой и оставить на 1,5 часа. Употреблять в холодном виде. Время приготовления 200 мин.

==========