



Riba:

Punjena štuka.

Sastojci: 2 kg štuke, 3 žemlice, 2 dcl mlijeka, 2 jaja, 4 stroke češnjaka, 100 g ulja, peršin, sol, papar, mješavina začina.

Očišćenoj štuki oprezno treba skinuti kožu i to od glave prema repu. Koža mora ostati cijela. Zatim se izvadi iznutrica, a meso se odstrani od kosti, Čisto meso s manjim košticama se samelje u stroju za mljevenje mesa. Žemlice se izrežu na kriške i preliju vrućim mlijekom, dodaju se jaja, češnjak, sitno sjeckani peršin, sol i papar. Dobiveni nadjev pomiješa se sa mljevenim ribljim mesom i napuni skinuta koža, koja se zatim zašije kuhinjskim koncem, sve se stavi u posudu, naulji i pospe mješavinom začina. Ostavi se da odstoji oko pola sata. Nakon toga nadjevna se riba položi u tepsiju i prelije vrućim uljem. Stavi se u vruću pećnicu i peče na temperaturi od 180°C s povremenim polijevanjem. Na kraju se temperatura poveća na 250°C dok se ne zapeče.