

## Фаршированная щука (Гольмакова М.В. — 2023)

1. Берём щуку весом 1,5 кг. Чистим щуку от чешуи. Удаляем в щучьей голове жабры и глаза.
2. У головы щуки делаем почти круговой надрез шкуры. Сверху шкуру оставляем соединённой с головой. Удаляем внутренности. Тонким ножиком делаем разрез между шкурой и мясом. В разрез вставляем палец и пальцем отделяем шкуру от тушки щуки. В местах где через шкуру проходят плавники отрезаем их изнутри ножницами не повреждая целостность шкуры. Шкуру стягиваем чулком до самого хвоста. Хвост обрезаем ножницами и оставляем со шкурой.
3. Мясо щуки отделяем от костей и нарезаем размером удобным для перемалывания в мясорубке.
4. Готовим фарш:
  - нарезаем мелко 2 средние луковицы, обжариваем на сковороде до золотистого цвета;
  - к луку добавляем 1 морковь, натёртую на крупной тёрке, обжариваем на сковороде;
  - 1-2 кусочка батона замачиваем в молоке;
  - пропускаем через мясорубку мясо щуки, батон и обжарку лука с морковью;
  - выбиваем 1 яйцо на полученный фарш;
  - добавляем к фаршу 100 г мягкого сливочного масла;
  - добавляем соль, перец чёрный молотый;
  - при желании добавляем салатные креветки без панцирей;
  - хорошо перемешиваем фарш.
5. Набиваем шкуру щуки. Шкуру сшиваем нитками. Укладываем фаршированную щуку по форме блюда или в противень на фольгу. Наливаем рыбный бульон или воду.
6. Сверху щуку прикрываем фольгой, в случае использования блюда заворачиваем её под блюдо.
7. Ставим блюдо в прогретую духовку. Запекаем 30-40 минут при + 180°C под фольгой и 10 минут раскрыв фольгу.
8. Подаём фаршированную щуку на стол холодной, нарезаем.

