

## Фаршированная рыба к новогоднему столу

Автор: Jaxa

27.11.2010 19:54 -

---



Новогодний стол невозможен без фаршированной рыбы, иначе он кажется просто незавершенным.

### Требуемые ингредиенты

- 1 рыбина (толстолоб, карп) – весом не менее
- 1,5 кг 1/2 батона
- 4 яичных желтка
- 100 гр. сливочного масла
- 1-2 луковицы
- соль
- перец

Рыбину необходимо очистить, удалить жабры, вымыть. На втором этапе самое важное – отделить кожу от всего остального. Для этого легче всего поддеть пальцем кожицу на животе и аккуратно отделять ее дальше, пробираясь к спинке, плавники оставьте с кожей, аккуратно обрезав. Теперь начинка: отделите кости и выбросите, мякоть необходимо перемолоть. Половину батона нужно размочить водой или молоком и затем отжать, добавить в массу. Масло размягчить, добавить к рыбе, а также яичные желтки и обжаренный мелко нарезанный лук. Все тщательно перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Теперь этой массой нужно зафаршировать рыбу и зашить ее, чтобы масса не вылезла.

Очистите свеклу и морковь, нарежьте кружечками и выложите на протвень, полейте подсолнечным маслом и выложите рыбу, поставьте в духовку, разогретую до 180 гр.С. Запекать около 30-40 минут. Если духовка сильно припекает, то лучше перестраховаться и накрыть рыбу фольгой.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

## Фаршированная рыба к новогоднему столу

Автор: Jaxa

27.11.2010 19:54 -

---

{jcomments on}