Для фарширования рыбы весом 1,5—2,5 кг взять 200 г белого хлеба,

200 г лука,

1—2 моркови,

чайную ложку сахарного песку,

2 яйца,

столовую ложку подсолнечного масла,

перец по вкусу.

Для приготовления фаршированной рыбы используются щука и судак. Если фаршируется щука,

Осторожно, стараясь не повредить кожи щуки, очистить рыбу от чешуи, отрезать голову и, не ра

Затем из кусков рыбы острым узким ножом вырезать мякоть, стараясь при этом не повредить ко

Готовым фаршем заполнить кожу рыбы, из которой была вырезана мякоть, срезы заровнять нож

Продукты в кастрюлю кладут слоями: на самое дно слой тщательно промытой кожицы репчатого

Готовую рыбу подать по 1—2 куска на порцию с отварным картофелем. Блюдо украсить зелены