Štičí pudink

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- štičí maso 600 g
- žampióny 100 g
- hladká mouka 40 g
- máslo 40 g
- mléko 1.5 dl
- smetana 1 dl
- vejce 3 ks
- citrón 1 ks
- hrášek 2 lžíce
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 špetka
- strouhanka 1 lžíce
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ze štiky stáhneme kůži, odstraníme kosti a maso na jemno umeleme
2. Z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji mlékem, rozšleháme a povaříme v hustý bešamel
3. Vmícháme do něj mleté štičí maso, žloutky, muškátový květ, sůl a smetanu

4. Nakonec přidáme hrášek, žampióny nakrájené na kostičky, citrónovou šťávu, tuhý sníh z bílků a vše lehce promícháme
5. Těsto vložíme do vymaštěné a strouhankou vysypané pudinkové formy plníme ji jen do tří čtvrtin), přiklopíme vymaštěnou pokličkou a vaříme ve vodní lázni 50 minut
6. Pudinkovou formu z vodní lázně vyndáme, necháme ji 5 minut stát, potom otevřeme a pudink rozkrojíme na porce.

Poznámka:

vhodný dplněk je rajčatová omáčka