Štika na másle

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- citron 1 ks
- máslo 200 g
- štika (2,5 - 3 kg) 1 ks
- anglická slanina 150 g
- **na ozdobu**
- salát lollo biondo 1 ks
- citron 1 ks
- oranžová paprika 1 ks
- rajče 2 ks
- kadeřavá petrželka 3 lžíce
- **podle potřeby**
- teplá voda 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Štiku vykucháme, mírně prosolíme a pevně převážeme režnou nití nebo provázkem. Provázek protáhneme i uvnitř ryby a stočíme štiku do oblouku. Aby se ploutve při pečení nespálily, obalíme je alobalem.

Slaninu nakrájíme na kostičky a rozložíme ji na dno pekáče. Citron oloupeme a nakrájíme na plátky. Plátky citronu rozložíme na slaninu a na citron položíme osolenou štiku. Štiku poklademe na plátky nakrájeným máslem.

Pekáč vložíme do předehřáté trouby a pečeme 45 minut na 180 °C. Během pečení štiku podle potřeby podléváme teplou vodou i výpekem. Poté teplotu zvýšíme na 200 °C a štiku dopečeme dozlatova.

Štiku necháme mírně vychladnout a pak sejmeme alobal i provázek. Štiku podáváme celou, s měsíčky citronu, na listech salátu, posypanou sekanou petrželkou a obloženou čerstvou zeleninou, třeba plátky rajčat a papriky.

Vhodnou přílohou jsou vařené nové brambory maštěné máslem.