

Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készítem

1 méteres csuka bacon pongyolában, kemencében sütvé

Hozzávalók:

- 1 méter csuka (5 $\frac{1}{2}$ kg-os volt a hal)
- 1 zacskó fodros tészta
- $\frac{1}{2}$ kg túró
- 1 nagy tejfel
- 2 csomag bacon
- só
- réteslap
- és több rönk fa



A halat gondosan megtisztítottam, a hasát úgy vártam fel, hogy megtölthessem. (kis nyílást vágtam)

A fodros tésztát kifőztem, majd a túrókat összekevertem a tejföllel és a tésztához adtam. Pihentettem, hogy legyen ideje megszívnia magát a tejfölös túróval. A hal hasát besóztam, bele töltöttem a tésztát, összetűztem hústűvel és húsos szalonnacsíkokkal gondosan betekertem, kemencében 40 percig alufólia alatt sütöttem, majd kb. 15 percig pirítottam. A maradék csuszát muffin formába tettem, amit kibéleltem réteslappal és beletettem a túróstésztát, majd pirosra pirítottam a tetejét. Ez volt a köret + a hasban sült tészta. Barátaim véleménye-brutálisan jól sikerült-

www.ledniczky.hu



info@ledniczky.hu