



Täytetty hauki Szekszardin tapaan

Aineet: 1 kg haukea
30 g manteleita
100 g persiljajuurta tai palsternakkaa
100 g punasipulia
2 sämpylää
3 munaa
1/2 nippu persiljaa
suolaa
jauhattua valkopippuria
muskottipähkinää
5 annosta kermalla maustettua sienikastiketta

Valmistus: Esityöt:

Hauki pestään huolellisesti ja suomustetaan varovasti, jottei nahka rikkoutuisi. Pää leikataan irti, kala avataan vatsapuolelta ja sisälmykset poistetaan pääpuolen kautta. Kala pestään ja terävää fileerausveistä käyttäen siitä poistetaan selkärangan puolelta lihaa niin, että sitä jää kalaan noin 1,5 cm kerros.

Täyttövalmis hauki suolataan molemmin puolin ja annetaan seistä kylmässä.

Valmistus:

Hauesta irrotettu liha jauhetaan. Siihen sekoitetaan kostutettujen ja puristettujen sämpylöiden massa, kuumassa vedessä huuhdellut, jauhetut mantelit, kuullotettu sipuli sekä silputtu persilja ja mausteet. Sideaineena käytetään munaa. Hauki täytetään massalla ja aukot ommellaan umpeen. Hauki kääritään pellavakankaaseen ja haudutetaan sipulilla ja persiljalla maustetussa suolavedessä. Kalan annetaan olla liemessä tarjoamiseen asti. Lanka ja kangas poistetaan ja kala tarjotaan perunoiden ja sienikastikkeen kera.