

## Įdarytas eršketas

1 val. 5 porcijos

<p><b>Žuviai</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eršketas – 1,5 kg.</li><li>• Citrina – 1 vnt.</li><li>• Malta saldžioji paprika, malti pipirai, kalendra, druska.</li></ul> <p><b>Garnyrui</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bulvės – 1kg.</li></ul>	<p><b>Įdarui</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pievagrybiai – 250g.</li><li>• Svogūnai – 1 vnt.</li><li>• Morkos – 1 vnt.</li><li>• Rauginti kopūstai – 250g</li><li>• Kuskusas (arba manai) – 1 v.š.</li></ul>
---	---



### **Pasiruošiame žuvį:**

Sumaišome prieskonius: druską, kalendrą, papriką ir pipirus

Supjaustome citriną žiedeliais ir padaliname į 4 dalis.

Įtriname žuvį paruoštais prieskoniais, vidurius prikišame citrinomis. Paliekame kuriam laikui, kad įsigertų (dalį prieskonių paliekame garnyrui).



### **Pasiruošiame įdarą:**

Pradžioje aliejuje apkepame supjaustytus pievagrybius.

Vėliau pridėdame stambiai tarkuotas morkas, svogūnus ir kepame kartu su pievagrybiais.

Pridėdame raugintų kopūstų ir troškiname 10-15 minučių.

Leidžiame šiek tiek atvėsti ir įmaišome kuskusą (jei neturime, galima manų kruopų).



### **Kepame:**

Prikemšame žuvį įdaru. Apdedame likusiais prieskoniais paskanintomis bulvėmis.

**Prieš apdedant bulves jas būtina trumpai pavirti vandenyje**, kitaip jos neiškeps kartu su žuvimi.

Apdengiame folija ir kepame orkaitėje 40-50 min. 190°C.

Skanaus 😊.