***Amur pieczony z chrzanem***



***Składniki :***

1 kg amura  
4 dag tłuszczu  
1/8 litra śmietany  
8 dag chrzanu  
sól do smaku  
cukier do smaku  
2-3 łyżki octu 3 %

***Sposób przygotowania :***

1. Rybę oczyścić, usunąć błonę z jamy brzusznej, dokładnie opłukać, osączyć z wody, skropić octem, osolić.
2. Następnie pokroić w dzwonka, ułożyć na posmarowanym półmisku do zapiekania z wierzchu oblać stopionym tłuszczem i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika.
3. Piec wolno około 30-40 minut, często podlewając wodą (2-3 łyżki).
4. Gdy ryba jest upieczona , oblać zmieszaną z tartym chrzanem (może być ze słoiczka) lekko osoloną i ocukrzoną śmietaną. Piec jeszcze kilka minut
5. Wydawać w tym samym półmisku, na którym się zapiekała. Rybę podawać z ziemniakami i surówką z warzyw.