1kg oczyszczonego szczupaka, sol;
DO PANIEROWANIA : jajko, tarta bułka lub mąka;
DO SMAŻENIA : 2-3 łyżki masła lub innego tłuszczu

Szczupaka pokrajać na równe kawałki, posolić i odstawić na ok. 1 godzinę.

Następnie obetrzeć rybę z soli bibułą i każdy kawałek maczać w rozbitym jajku, a następnie w tartej bułce lub mące. Na patelni rozgrzać masło lub innego tłuszczu, kłaść rybę na wrzący tłuszcz i zrumienić najpierw z jednej, potem z drugiej strony.

Jeżeli smażymy rybę w całości, to musimy ją ponacinać na grzbiecie wzdłuż dużych ości, aby się lepiej usmażyła.

Do smażonej ryby podaje się zazwyczaj zieloną sałatę przyprawioną oliwą i cukrem.

wg Stefana Kuczyńskiego