



przepisy.pl

Lin duszony w chrzanie

 45 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- mąka - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- bulion - 0.5 szklanek
- ocet winny - 2 łyżki
- tarty chrzan - 0.5 szklanek
- lin - 1 kilogram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Liny odfiltetuj, pokrój na niewielkie kawałki, oprósz solą i pieprzem. Pozostaw przykryte około 30 minut.
2. Ryby smaź około 3 minuty w rondlu na maśle*, posyp pokruszonymi listkami laurowymi, skrop bulionem i duś około 10 minut. Dodaj chrzan.
3. Śmietanę wymieszaj z mąką, solą, pieprzem, cukrem i octem winnym. Wlej do ryby i duś jeszcze około 15 minut. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl