



Morszczuk w białym winie

przepisy.pl



Składniki:

- filet z morszczuka - 3 sztuki
- winogrona białe - 10 sztuk
- płatki migdałowe - 1 łyżka
- wytrawne wino białe - 100 mililitrów
- oliwa - 3 łyżki
- śmietana kwaśna 18% - 200 mililitrów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 100 mililitrów

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

 15 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ryby obsypujemy solą i pieprzem. Obtaczamy w mące. Rozgrzewamy oliwę na patelni do grillowania, wkładamy ryby. Smażymy z obu stron.
2. Ryby wyjmujemy. Na tą samą patelnię wrzucamy przekrojone na pół i pozbawione pestek winogrona oraz płatki migdałowe. Prażymy je chwilę na patelni. Następnie dodajemy bulion i wino.
3. Sos zaciągamy śmietaną, doprawiamy solą i pieprzem. Dusimy kilka minut. Podajemy prosto z patelni razem z rybami.

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