



przepisy.pl

Sandacz po kujawsku



Składniki:

- sandacz lub szczupak - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka
- masło - 2 łyżki

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

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. 1 kilogram sandacza lub szczupaka pokrój w dzwonka, oprósz przyprawą Knorr i pozostaw na kilka godzin.
2. Następnie rozdziel większe dzwonka, wyjmij ość grzbietową, obtocz każdy kawałek w mące, potem w roztrzepanym jajku i przesianej tartej bułce.
3. Smaż na maśle na rumiany kolor. Podawaj do ryby kapustę z grzybami.

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