



Składniki:

- filet z sandacza - 4 sztuki
- Przyprawa do ryb Knorr** - 2 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- koperek - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- jajka - 5 sztuk

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę Knorr wymieszaj z oliwą.
2. Marynatą natrzyj sandacza.
3. Następnie smaż rybę na patelni teflonowej przez 6-8 minut z każdej strony.
4. Jajko ugotuj na twardo, wystudź, obierz i pokrój na drobną kostkę.
5. Gotową rybę ułóż na talerzu i posyp startym jajkiem oraz posiekanym koperkiem. Podawaj np. z ziemniaczanym purée.