



przepisy.pl

Sandacz smażony w borowikach



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z sandacza - 400 gramów
- Sos borowikowy Knorr** - 1 opakowanie
- suszone borowiki (wcześniej namoczone) - 4 sztuki
- cebula szalotka - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- śmietana - 200 mililitrów
- woda - 200 mililitrów
- margaryna - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- świeży koperek do dekoracji
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Sandacza podziel na mniejsze kawałki, oprósz delikatnie przyprawami i mąką.
2. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju i margaryny i smaż powoli rybę z obu stron, aż będzie złocista.
3. W tym czasie przygotuj sos. W rondlu rozgrzej drugą łyżkę oleju i margaryny, podsmaż na nich posiekany czosnek i szalotkę.
4. Grzyby pokrój w paseczki i dodaj do rondelka.
5. Sos borowikowy Knorr wymieszaj z wodą i śmietanką.
6. Wlej płyn do rondelka. Gotuj chwilę, aż powstanie gęsty sos. Usmażonego sandacza podawaj na sosie borowikowym udekorowanym gałązkami koperku.

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