



przepisy.pl

Sandacz w prawdziwkach



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z sandacza - 400 gramów
- prawdziwki świeże lub mrożone - 200 gramów
- szalotka - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- białe wytrawne wino - 50 mililitrów
- masło - 2 łyżki
- oliwa do smażenia - 2 łyżki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- 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 porcje, oprósz solą i pieprzem, skrop cytryną i wstaw na 30 minut do lodówki.
2. Szalotkę i majeranek posiekaj. Prawdziwki po oczyszczeniu pokrój w plasterki.
3. Na rozgrzanej 1 łyżce masła zeszklij pokrojoną wcześniej szalotkę, dodaj grzyby i przesmaż je.
4. Zalej grzyby winem i śmietaną, dodaj majeranek. Dopraw pokruszoną Przyprawą w Mini kostce Czosnek Knorr. Duś na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje.
5. Na rozgrzanej oliwie przesmaż zamarynowanego sandacza. W połowie smażenia dodaj masło. Podawaj z prawdziwkami, dobrym makaronem i lekką sałatką.

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