



przepisy.pl

Sandacz w Rieslingu

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 800 gramów
- pieprz
- sól
- cytryna - 0.5 sztuk
- szczaw - 50 gramów
- masło - 5 łyżek
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- wino - 200 mililitrów
- filet z sandacza - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki gotuj w mundurkach, do czasu kiedy będą miękkie. Obierz a następnie podsmaż w garnku z rozgrzaną łyżką masła.
2. Filety przekrój najpierw wzdłuż na połówki, a następnie pokrój na kawałki. Posyp solą.
3. Wino zagotuj na patelni, włóż filety, przykryj pokrywką. Duś ok 3 minut na małym ogniu, następnie filety odwróć i duś kolejne 3 minuty. Przełóż na ogrzany półmisek.
4. Do wina wlej śmietanę, gotuj bez pokrywy tak długo, aż odparuje 1/3 objętości.
5. Resztę masła włóż do lodówki, a gdy będzie twarde, pokrój je w kosteczkę i powoli dodawaj do gorącego sosu, nieprzerwanie mieszając. (nie doprowadź do zagotowania!)
6. Sos połącz ze szczawiem, przypraw solą, pieprzem, sokiem z cytryny. Rybę podawaj z ziemniaczkami i z sosem maślanym.

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