



przepisy.pl

Sandacz w sosie jabłkowym

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cukier - 3 łyżki
- jabłko - 2 sztuki
- cynamon - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- sok z cytryny - 2 łyżki
- białe wytrawne wino - 1 szklanka
- sandacz filety - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz, zetrzyj na tarce i wrzuć do rondla z masłem*. Oprósz cukrem i usmaż.
2. Dodaj sok z cytryny, cynamon oraz wino, wymieszaj i zagotuj.
3. Mąkę rozpuść w 2 łyżkach wody i dodaj do jabłek, ponownie zagotuj. Dopraw cukrem.
4. Filety oprósz solą oraz pieprzem, usmaż na dobrze rozgrzanym oleju tak, by zarumieniły się z obu stron.
5. Ryby wyłóż na półmisek i polej sosem. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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