



Szczupak w białym sosie

przepisy.pl



Składniki:

- szczupak - 1.5 kilogramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- wywar z włoszczyzny - 3 szklanki
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

 45 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. 1,5 kg szczupaka opraw, przypraw Delikatem Knorr i odstaw na cały dzień.
2. Przygotuj wywar z włoszczyzny.
3. Nasolonego szczupaka ułóż w garnku, zalej wywarem i gotuj około pół godziny na wolnym ogniu, po czym wyjmij.
4. Stwórz sos - w powstałym bulionie rozprowadź śmietanę i Fix Knorr, dodaj odrobinę soku z cytryny i zagotuj.
5. Gorącego szczupaka ułóż na półmisku i zalej sosem.
6. Podawaj z ubitymi lub smażonymi ziemniakami.

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