



przepisy.pl

Szczupak w sosie chrzanowym

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet ze szczupaka - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1.5 łyżek
- mąka - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- cebula biała - 2 sztuki
- śmietana 36% - 150 mililitrów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- chrzan - 2 łyżki
- bulion warzywny - 100 mililitrów
- koperek - 0.5 pęczków
- cytryna - 1 sztuka
- 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. Szczupaka oczyścić z ości i każdy filet przekroić na pół. Posyp przyprawą Knorr i odstaw na 10 minut.
2. Następnie kawałki ryby obtaczaj w mące i smaż na średnio rozgrzanym oleju po 3-4 minuty z każdej strony. Odstaw na talerzyk.
3. Na tej samej patelni smaż cebulę pokrojoną w drobną kostkę aż się zeszkli.
4. Teraz dodaj bulion oraz słodką śmietankę i gotuj aż sos lekko zgęstnieje mieszając od czasu do czasu.
5. Dodaj do sosu pozostałą śmietanę, chrzan oraz sok z cytryny. Zagotuj chwilę aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Dopraw solą i pieprzem.
6. Kawałki ryby ponownie umieść w sosie i zagotuj. Podawaj posypane świeżym koperkiem z gotowanymi ziemniakami.

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