



przepisy.pl

Szczupak w sosie szafranowym



 90 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- szczupak (ewentualnie pstrąg) - 1 kilogram
- wytrawne wino białe - 250 mililitrów
- ocet - 20 mililitrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- marchew - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- cebule - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- rodzynki - 3 łyżki
- cytryna - 0.5 sztuk
- mąka - 3 łyżki
- nitki szafranu - 0.5 łyżeczek
- cukier - 3 łyżki
- masło - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Poporcjowany filec ze szczupaka dopraw przyprawą Knorr i odstaw na godzinę.
2. Obierz i pokrój warzywa, następnie ugotuj. Cytrynę pokrój w plastry.
3. Rybę w rondlu zalej winem, octem i wodą tak, by mięso było przykryte. Dodaj ugotowane warzywa, rodzynki, plastry cytryny i gotuj na dużym ogniu.
4. Osobno wymieszaj łyżkę masła, mąkę, cukier, szafran. Rozprowadź bulionem i doprowadź do zgęstnienia sosu. Na koniec dodaj łyżkę masła i przecedź.
5. Rybę wyłóż na talerz, polej sosem i udekoruj ugotowanymi warzywami, rodzynkami i plastrami cytryny.

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