



przepisy.pl

Wykwintny sum w sosie śmietanowym

 0 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz
- śmietana - 0.6 szklanek
- sól
- cukier
- rodzynki - 30 gramów
- sok z cytryny - 3 łyżki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- starty chrzan - 50 gramów
- sum - 800 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Wypatroszonego wcześniej i oczyszczonego suma, umyj i pokrój w dzwonka. Oprósz solą, pieprzem, skrop obficie sokiem z cytryny i odstaw na przynajmniej 30 minut w chłodne miejsce, aby ryba przeszła aromatem.
2. Warzywa umyj, zalej wrzątkiem i zagotuj.
3. Włóż rybę i gotuj przez 20 minut.
4. Osącz, przełóż do żaroodpornej formy.
5. Ze śmietany i chrzanu przygotuj sos, wymieszaj, dopraw do smaku i połącz z opłukanymi rodzynkami.
6. Zalej sosem rybę i duś na małym ogniu jeszcze przez 10 minut.
7. Przełóż razem z sosem na półmisek.

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