



przepisy.pl

Wyśmienity szczupak z żółtym sosie

 0 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- ziele angielskie - 1 sztuka
- liść laurowy - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- cukier
- cytryna - 1 sztuka
- rodzynki - 100 gramów
- mąka - 2 łyżki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- ocet winny - 120 mililitrów
- białe wytrawne wino - 250 mililitrów
- szczupak - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Wypatroszonego i oczyszczonego szczupaka umyj, osusz i natrzyj dokładnie solą i pieprzem. Możesz skropić odrobiną soku z cytryny i ostaw na 1 godzinę w chłodne miejsce, aby przeszedł aromatem przypraw.
2. Włoszczyznę i cebule obierz i umyj, zalej wodą, dodaj liść laurowy, ziele angielskie, ziarenka pieprzu.
3. Gotuj, aż warzywa zmiękną
4. Wymieszaj z octem, rodzynkami i sparzoną pokrojoną w plastry cytrynę. Gotuj na małym ogniu przez 40 minut. Osącz.
5. Z masła i mąki przygotuj jasną zasmażkę i rozprowadź winem. Dopraw do smaku cukrem i przyprawami, przełóż rybę do sosu i duś jeszcze na małym ogniu przez 20 minut.

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