

## Filet z sandacza z pieczonymi pieczarkami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z sandacza</b>	640 gram
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>buraczki domowe Smak</b>	1 słoik
<b>krem balsamico ciemny</b>	4 łyżki
<b>cytryna</b>	0,5 szt
<b>sałata</b>	do dekoracji
<b>marynata</b>	
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>cytryna</b>	1 szt
<b>czuszka posiekana</b>	1 szt
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	
<b>pierogi</b>	12 leniwe

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos: 2 łyżki  
masła, 2  
posiekane  
szalotki, 2  
ugotowane  
marchewki, 50 ml  
białego  
wytrawnego wina  
zaparzonego ze  
szczyptą  
szafranu, 1 laska  
wanilii, 200 ml  
śmietany  
kremówki, 1 łyżka  
miodu, 1 łyżka  
soku z cytryny,  
sól, pieprz biały  
mielony, mąka,  
chili pieprz  
cayenne Prymat  
do smaku.

Umyte,  
oczyszczone i  
osuszone filety z  
sandacza  
zamarynować we  
wszystkich  
składnikach  
marynaty i  
odstawić do  
lodówki. Buraki  
odsączyć i skropić  
ciemnym kremem  
balsamico. Na  
maśle podsmażyć  
szalotkę, dodać  
marchewkę, miód  
i sok z cytryny.  
Całość zalać  
winem i śmietaną,  
dodać wanilię i  
gotować do  
momentu  
zgęstnienia.  
Następnie sos  
zmiksować i  
doprawić do  
smaku. Sandacza  
oprószyć mąką,  
podsmażyć na  
patelni, po czym  
przełożyć na  
blachę i piec 10  
minut w  
temperaturze  
180°C.  
Piezonego  
sandacza  
podawać na  
aromatycznym  
sosie z  
pieczonymi  
buraczkami  
aromatyzowanymi  
kremem  
balsamico oraz  
usmażonymi na  
maśle pierożkami  
leniwymi.