

Przepis dnia, odc. 44. Pieczony sandacz z sosem kurkowym z rodzynkami i kaparami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

sandacz 2 kg (jedna szt.)

Marynata

olej rzepakowy 4 łyżki

Musztarda delikatesowa Prymat 1 łyżka

Pieprz cytrynowy mielony Prymat 3 łyżki

Sos kurkowy

olej rzepakowy 2 łyżki

masło 1 łyżka

krem chrzanowy Smak (do smaku)

czosnek 2 ząbki (plastry)

szczypiorek 1 pęczek

kurki 300 g

rodzynki 1 łyżka

kapary całe Smak 1 łyżka

wino białe wytrawne 100 ml

śmietana kremówka 500 ml

Sól ziołowa jodowana Prymat (do smaku)

Pieprz biały mielony Prymat (do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filety z sandacza natrzeć marynatą.
- KROK 2 Następnie obsmażyć na patelni.
- KROK 3 Po czym przełożyć do naczynia żaroodpornego, lub na blachę i piec 10-15 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 4 W rondelku na oleju z masłem podsmażać cebulę, czosnek i kurki przez ok. 10 minut. Następnie wlać wino i śmietanę, całość gotować do momentu zgęstnienia sosu.
- KROK 5 Do tak przygotowanego sosu dodać rodzynki, kapary i szczypiorek, doprawić do smaku.
- KROK 6 Pieczonego sandacza podawać z sosem kurkowym i kremem chrzanowym.