

Sandacz w sosie kurkowym



SZEF KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z sandacza	250 gram
kurki mrożone	100 gram
cebula	
śmietana 30 uht	200
ziemniaki ugotowane	200 gram
warzywa mrożone	150 gram
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
Koperek suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, frytki lub co tam lubimy, może być nawet kasza manna z kasztanami ;).

Kurki smażymy z cebulką dodajemy sól pieprz zalewamy śmietaną, redukujemy sos i dodajemy natkę.

Rybę smażyć tylko w mące na złoty kolor.
Dodajemy warzywa gotowane lub jakąś fajną surówkę.

SMACZNEGO ;)