

Szczupak z jabłkami



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|---------------|
| szczupak | 1 szt |
| śmietana | 0,5 szkl |
| koncentrat pomidorowy | 2 łyżki |
| jabłko winne | 50 kilka szt. |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczupaka sprawic i pokroic na dzwonka, skropic połową soku z cytryny, posolic i popieprzyc. Odstawic na godzinę do lodówki. Rybę opanierowac w nące i usmażyc. Jabłka obrac i zetrzec na tarce, wymieszac z koncentratem pomidorowym i śmietaną. Doprawic przyprawą do ryb oraz solą i pieprzem. Rybą ułożyć w natłuszczonej brytfannie, zalac sosem jabłkowym i zapiekac około 15 minut.