

Jesiotr w czerwonym winie



MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jesiotr	800 g
mąka	150 g
masło	100 g
wino czerwone	100 g
olej	50 g
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jesiotra oczyścić ,wypłukać ,wyfiletować,ściągnąć skórę i pokroić na porcje,następnie osolić,obtoczyć w mące i usmażyć,włożyć rybę do rondla ,dodać masło i wlać wino,przykryć i poddusić około 5 minut,podawać z frytkami i sałatą.