

Filet z sandacza podany na aromatycznym ragoût z pieczarek z marynowanym czerwonym pieprzem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z sandacza	8x80 g
koperek	1 gałązka
chrzan o smaku cytrynowym Smak	4 łyżki
sok z połowy cytryny	
Ragout:	
oliwa	3 łyżki
masło	1 łyżka
wino białe wytrawne	100 ml
pomidory pelati	1 puszka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1 opakowanie
szalotka	4 szt
oliwa	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte, oczyszczone i osuszone filety z sandacza zamarynować w Przyprawie do ryb Prymat i odstawić do lodówki. Na oliwie i maśle podsmażyć osączone z zalewy pieczarki i szalotki, wlać białe wino i dodać pomidory. Całość dusić do momentu, aż sos zacznie gęstnieć, a następnie doprawić do smaku. Sandacza usmażyć na dobrze rozgrzanej oliwie (po 1 minucie z każdej strony), a następnie piec 10 minut w temperaturze 180 °C. Tak przygotowaną rybę podawać z aromatycznym ragoût grzybowym i chrzanem. Przed podaniem danie skropić oliwą truflową połączoną z marynowanym czerwonym pieprzem i sokiem z cytryny.

