

Doradca Smaku VIII: Sandacz z duszonymi porami, odc. 2



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

por	2 szt.
masło	5 łyżek
woda	30 ml
szalotka	3 szt.
wino czerwone	300 ml
sandacz	300 g
pomidorki koktajlowe	kilka sztuk
szynka parmeńska	50 g
cukier	1-2 łyżeczki
natka pietruszki	świeża
kminek Prymat	
estragon	
Pieprz biały mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pory kroimy w grube plasterki (pod kątem) i smażymy na rozgrzanej patelni z odrobiną masła. Przyprawiamy kminkiem, solą oraz pieprzem i zalewamy odrobiną wody. Dusimy, aż będą miękkie.

- KROK 2 Szalotki kroimy w pióra i podsmażamy na maśle. Wlewamy czerwone wino. Pod koniec duszenia zagęszczamy dwoma łyżkami masła. Doprawiamy estragonem i cukrem.
- KROK 3 Filet z sandacza kroimy na pół, doprawiamy solą i białym pieprzem. Smażymy przez około 5 minut na rozgrzanej patelni z odrobiną masła.
- KROK 4 Pomidorki koktajlowe kroimy na pół i podsmażamy na patelni razem z sandaczem. Całość dusimy przez chwilę, a następnie przekładamy do małego naczynia żaroodpornego. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 3–4 minuty.
- KROK 5 Szynkę parmeńską kroimy w cienkie paski i układamy na talerz razem z porami, sandaczem i pomidorami. Całość polewamy sosem.