

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. Rybę ułożyć w natłuszczonej brytfannie, zalac sosem jabłkowym i zapiekac około 15 minut.