

Ryba w sosie winno-ziołowym



LAMPA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet rybny	4
olej	2 łyżka
masło	2 łyżka
mąka	2 łyżka
posiekane zioła	1 szklanka
wino białe wytrawne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety opłukać, osuszyć, posolić, oprószyć pieprzem, opanierować w mące. Na patelni rozgrzać olej z masłem, usmażyć filety - po 3 min z każdej strony. Wsypać zioła, wlać wino, dusić na małym ogniu, aż połowa wina odparuje.