Sandacz w sosie pomidorowo-oliwkowym

BANDITKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z sandacza	500 dag
cebula biała	1-2 szttuki
pomidory bez skóry	30 dag
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sandacza pokroić w kawałki, oprószyć solą i pieprzem, odstawić na godzinę, aby ryba przeszła przyprawami. Następnie obtaczać w mące, jajku i usmażyć na złoty kolor na patelni.
Sos:
Cebulę pokroić w kostkę, oliwki zielone w plasterki, pomidory w ćwiartki. Wszystko to podsmażyć na patelni – najpierw cebule, potem pomidory z oliwkami aż przybierze postać gęstego sosu. Doprawić solą i pieprzem oraz natką pietruszki świeżej. Podawać sandacza polanego sosem z pomidorów.