Gotowany szczupak w sosie chrzanowym



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szczupak	70 dag
cebula	3-4 sztuki
wywar rybny	400 ml
masło	10 dag
chrzan tarty	3 dag
chrzan świeży	3 dag
śmietana	10 dag
wino białe wytrawne	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety oczyścić i podzielić na porcje. Cebulę posiekać w kosteczkę. W garnku rozpuścić odrobinę masła. Dołożyć cebulę i zeszklić. Wlać wino i je odparować, wlać wywar z ryb, włożyć chrzan i zagotować. Doprawić do smaku. Włożyć szczupaka i gotować około 10 minut na wolnym ogniu pod przykryciem. Wywar przelać do innego garnka, dodać tarty chrzan, śmietanę i resztę masła, zagotować i doprawić do smaku. Rybę podawać polaną sosem.