Sandacz w sosie porowym

Barbara Mulik

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Filet sandacza - 500 g
- Masło - 10 g
- Por - 40 g
- Cytryna - trochę
- Wino białe wytrawne - 1/4 szklanka
- Śmietana słodka 18% - 100 ml
- Olej - trochę
- Mąka - trochę
- Sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sandacza umyć pod bieżącą wodą
i osuszyć ręcznikiem papierowym.
Fileta skropić lekko cytryną i posolić do smaku.

KROK 2: Przygotować sos.
W rondelku rozpuścić masło dodać pora pokrojonego w cieniutkie półplasterki i dusić na wolnym ogniu ciągle mieszając.
Następnie wlać wino i dalej dusić pod przykryciem.
Pod koniec duszenia wlać śmietanę doprawić solą i pieprzem i jeszcze chwilę dusić.

KROK 3: Na patelni rozgrzać olej, fileta obtoczyć w mące i smażyć po obu stronach do zarumienienia.

Smacznego.