

**1 kg sandacza, 2-3 marchewki, 1-2 pietruszki, 1 por, 1/4 selera, 2 listki laurowe, 4 ziarenka pieprzu, 2 ziarenka ziela angielskiego;
3-4 łyżki masła, 2 jaja ugotowane na twardo**

Sandacza oczyścić, posolić, włożyć do wanienki do gotowania ryb grzbietem do góry, zalać wodą, dodać marchewki, pietruszki, pora, selera, listki laurowe, pieprzu i ziele angielskie. Gotować pod przykryciem bardzo powoli ok. 20 minut. Gdy sandacz miękki, wyłożyć na półmisek i obficie polać rozpuszczonym masłem wymieszanym z drobno pokrajanymi jajami. Rybę ugarniować ugotowanymi jarzynami, resztę sosu podać w sosjerce.

wg Stefana Kuczyńskiego