

SANDACZ DUSZONY W WINIE

Wpisany przez Dana
wtorek, 27 lutego 2007 22:44 -

**1 kg oczyszczonego sandacza, 2 łyżki masła, 1/2 szklanki białego wina,
SOS : 1 łyżka masła, 1 łyżeczka mąki, 2 surowe żółtka, szklanka wywaru, 1/4
szklanki wina, sok z cytryny do smaku, sól**

Sandacza oczyszczonego i posolonego w całości włożyć do wanienki, dodać masło, białego wina i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Gdy stanie się miękki, wyłożyć na półmisek i trzymać w cieple. Wywar przecedzić, rozetrzeć 1 łyżkę masła z 1 łyżeczką mąki, rozprowadzić wywarem, dodać trochę wina, zagotować, zaciągnąć 2 surowymi żółtkami i dodać soku z cytryny do smaku. Sosem polać rybę.

wg Stefana Kuczyńskiego