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