



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - Szef Kuchni (1255)

Sandacz z grzybami

Najlepszą z grzybów do tej potrawy są prawdziwki.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- sandacz, 1 kg
- suszony grzyb, 5 szt.
- śmietana, 0.25 l
- mąka , 3 g
- żółtka, 1 szt.
- masło, 1 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć, namoczyć i ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Grzyby drobno posiekać, dodać dwie łyżki wywaru z grzybów oraz śmietanę, wymieszaną z mąką i żółtkiem, posolić. Oczyszczonego i sprawionego sandacza ułożyć w żaroodpornym naczyniu, posolić, przykryć papierem nasmarowanym masłem, wstawić do gorącego piekarnika. Podpiec na wpół. Papier zdjąć, rybę polać sosem ze śmietany i grzybów dobrze wymieszanym i piec w piekarniku jeszcze 20 min., aby z wierzchu się, przyrumieniła.

