

Zrazy z sandacza z borowikami

Przepis dodany przez użytkownika julias

Bardzo przyszna potrawa na proszoną kolację

Czas przygotowania: 6 godzin

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet z sandacza - 1400 g
- Prawdziwki (świeże lub mrożone) - 200 g
- Cukinia żółta - 1 szt.
- Marchew - 1 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Koper - 1 op.
- Czosnek - 1
- jajka - 2 szt.
- mąka - 400 g
- mleko - 1 szkl.
- Wino białe - 0,2 l
- Sok z cytryny - 0,1 l
- olej - 1/2 szkl.
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1.

Przygotowanie ryby:

Filet z sandacza bez skóry marynujemy w białym winie, soku z cytryny i oleju. Pozostawiamy rybę w marynacie na około 6 godz. w chłodni.

Przygotowanie farszu:

Ugotowane prawdziwki, cukinię żółtą, marchew kroimy na cienkie paski, cebulę w piórka. Koperek drobno siekamy, a czosnek rozgniatamy. Wszystkie składniki krótko dusimy na oleju, doprawiamy solą i białym pieprzem.

Przygotowanie ciasta naleśnikowego:

Mąkę, jaja i mleko roztrzepujemy na jednolitą masę (aby ciasto było lekko ciągnące się) oraz solimy.

Filet z sandacza kroimy na cienkie plastry (70 g) pod skosem. Lekko rozgniatamy lub rozklepujemy tak, aby nie poprzerywać ryby. Układamy farsz w środku plastra i zawijamy jak zrazy zawijane. Maczamy w cieście naleśnikowym i smażymy w głębokim tłuszczu, na złoty kolor.

Smacznego!