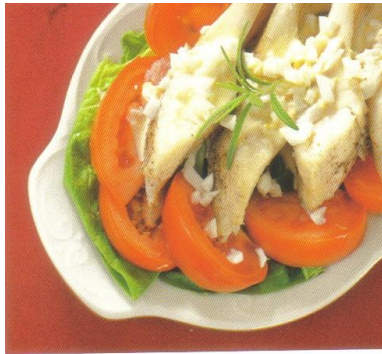


Amur w pikantnym sosie

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa nadająca się na różne rodzaje przyjęć.

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- oczyszczony amur - 1 kg
- czubata łyżeczka przyprawy typu „Vegeta” - 1 łyżeczka(i)
- cebula - 1 szt.
- ziele angielskie - 2 ziarna
- czarny pieprz - kilka ziaren
- ocet winny - 1 łyżka(i)
- zielenina - do przybrania
- pomidory - do przybrania
- majonez - 1 szkl.
- musztarda delikatesowa - 1 łyżka(i)
- białe, wytrawne wino - 1 kieliszek
- jajka ugotowane na twardo - 2 szt.
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. W wodzie z dodatkiem przyprawy(Vegata),cebuli i pozostałych przypraw gotujemy porcje ryby przez 10-12 minut.
2. W połowie gotowania dodajemy ocet winny.
3. Gdy ryba jest miękka,ale nierozgotowana,odstawiamy do wychłodzenia.
4. Przygotowujemy sos: żółtk aucieramy z musztardą na gładką masę,dodajemy majonez,wino,doprawiamy do smaku.
5. Dokładnie odsączone porcje ryby układamy na pómisku lub w porcjowych kokilkach, zalewamy sosem,przybieramy zieleniną i częstkami pomidora, wierzch posypujemy drobno posiekanymi białkami.