Aljašská treska na víně

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Očištěné a opláchnuté ryby nakrájíme na porce, pokapeme citrónovou šťávou a osolíme. Ryby poprášíme moukou, opečeme je v horkém oleji, přidáme trochu vody a dusíme. Po chvíli přidáme máslo a víno a vše dodusíme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 16 g
- **Citróny** - 100 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Treska ocasní část** - 380 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE