



Dania główne

SANDACZ Z SOSEM JOGURTOWYM I BOCZNIAKAMI NA MAŚLE KLAROWANYM



SKŁADNIKI

na 2 porcje:

- 300 g filetu z sandacza
- **150 g jogurtu Polskiego naturalnego**
- 2 łodygi selera naciowego
- 2 ząbki czosnku
- garść groszku cukrowego
- 300 g boczniaków
- **3 łyżki masła klarowanego**
- **2 łyżki masła Polskiego**
- sól i pieprz do smaku
- pęczek natki pietruszki
- sok z połowy cytryny
- 1 mała papryka chilli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z sandacza kroimy na równe porcje, przygotowujemy naczynie do gotowania na parze. Następnie parujemy sandacza przez około 8 minut, aby mięso było ścięte i jędrne.

Jogurt Polski mieszamy z sokiem z cytryny, drobno pokrojonym w kostkę selerem naciowym, posiekaną papryką chilli, natką pietruszki, solą oraz pieprzem.

Na patelni rozpuszczamy **masło klarowane**, dodajemy pokrojone w paski boczniaki i posiekane ząbki czosnku. Smażymy chwilę, a następnie dodajemy pokrojony groszek cukrowy, doprawiamy solą, pieprzem i natką pietruszki. Dodajemy na patelnię 2 łyżki **masła Polskiego** i czekamy, aż się rozpuści.

Sandacza podajemy z kaszą i boczniakami w emulsji maślanej oraz z sosem jogurtowym.