

Tołpyga w białym winie



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18188**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,2 kg tołpygi
- 5 łyżek maki
- 100 g masła
- 1 łyżka oliwy
- sól
- pieprz
- pół l wytrawnego białego wina
- świeży tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę po sprawieniu opłukałem, osuszyłem. Oprószyłem solą i pieprzem. Odstawiłem na pół godziny. Na dużej patelni rozgrzałem masło. Obsmażyłem rybę z dwóch stron na złoty kolor.

Naczynie żaroodporne skropiłem oliwą. Przełożyłem do niego usmażoną rybę. Podlałem winem. Na koniec do naczynia włożyłem kilka gałązek świeżego tymianku.

Wstawiłem do piekarnika. Zapiekałem 20 minut w temperaturze 180 stopni C. Co pewien czas polewałem ryby powstającym sosem. Podałem z młodymi ziemniakami polanymi śmietaną z przesmażoną cebulą oraz surówką z białej kapusty.

Twoje notatki do przepisu: