

Żabnica po burgundzku



Kuchnia: francuska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 7/10

Składniki:

- olej - 2 łyżki
- masło - 40 g
- cebula - 1 szt.
- bekon - 175 g
- pieczarki - 125 g
- mąka - 2 łyżki
- wino - 450 ml
- wywar - 300 ml
- listki laurowe - 1 szt.
- tymianek - gałązki kilka
- sól
- pieprz
- cebulki - 12 szt.
- filet żabnicy - 550 g
- pietruszka - 1 natka
- marchewka - 1 szt.

Opis przygotowania:

Na patelni podgrzewamy 1 łyżkę oleju i 15 g masła. Smażymy przez ok. 5 minut cebulę, 50 g boczku i posiekane pieczarki, aż cebula nabierze złotego koloru. Dodajemy mąkę, mieszamy i smażymy dodatkowo przez minutę. Dodajemy wino i wywar oraz zioła i przyprawy. Gotujemy pod przykryciem, na zmniejszonym ogniu przez 30 minut, od czasu do czasu mieszając. Marynowane cebulki wkładamy do wrzącej wody na 2 minuty, następnie osuszamy i zdejmujemy z nich skórę. Na rozgrzanym na patelni pozostałym oleju i 15 g masła smażymy cebule przez ok. 5 minut. Dodajemy pozostały bekon i smażymy znowu przez 5 minut. Przekładamy bekon i cebule do czystego naczynia, a na patelni przysmażamy w 2 partiach rybę. Smażymy przez 1 minutę, rumieniąc z obu stron. Na pozostałym maśle obsmażamy całe pieczarki (ok. 2-3 minut). Na czystą patelnię wlewamy sos, dodajemy marynowane cebule z bekonem. Dusimy na małym ogniu przez 10 minut, a następnie dodajemy rybę i grzyby. Wszystko razem dusimy jeszcze przez 5 minut. Na koniec posypujemy natką pietruszki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!