

Ryba smażona w sosie śmietanowo-chrzanowym

Czas przygotowania: 30-40 minut

Porcje: 6

Składniki:

6 dzwonek karpia lub sandacza
2-3 łyżki mąki
2-3 łyżki oleju
1 litr śmietanki 30%
3-4 łyżki świeżego startego chrzanu
sól i pieprz do smaku
1 łyżka masła

Przygotowanie:

Rybę dokładnie umyć, posolić i popieprzyć. Obtoczyć w mące. Na patelni na średnim ogniu rozgrzać olej i obsmażyć rybę z obu stron na złoty kolor.

Na czystej głębokiej patelni lub w rondlu roztopić masło, dodać śmietankę, chrzan, sól i pieprz, zagotować. Zmniejszyć ogień, do śmietany dodać rybę, dusić ok. 10-15 minut.

Danie można przygotować wcześniej i podgrzać na malutkim ogniu przed podaniem na wigilijny stół.

Przepis na Świąta bez zgagi



CONTROLLOC Control® 20 mg Skład: 1 tabletkowa dojelitowa zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorawodnego).
Wskazania: Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.