



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Ryba gotowana w sosie jarzynowym

Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i sałatką z pomidorów

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- sok z cytryny, 3 łyżk.
- żółtka, 2 szt.
- mąka , 2 dag
- masło, 4 dag
- wywar z włoszczyzny, 4 szkl.
- ryba morska, 1 kg

Sposób przygotowania:

Do odcedzonego wywaru włożyć przygotowaną rybę i gotować ok. 20 min. Z masła i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem, doprowadzić do smaku cytryną, solem i cukrem. Zaciągnąć żółtkami i dodać posiekana zieleninę. Porcje ryby wyjąć na ogrzany półmisek obłożyć pokrajanymi warzywami z wywaru i zalać gorącym sosem.

