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

# Ryba w sosie zielonym

Podawać z kluskami półfrancuskimi i surówką z czerwonej kapusty.

**Składniki:**

- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 3 łyżk.
- białe wino, 0.5 szkl.
- śmietana, 12 dag
- mąka , 2 dag
- masło, 2 dag
- wywar z włoszczyzny, 4 szkl.
- ryba, 1 kg

**Sposób przygotowania:**

Do wywaru włożyć rybę, uprzednio oczyszczoną i pokrajaną na porcje; gotować ok. 20 min. Z masła i mąki sporządzić białą zasmażkę, rozprowadzić ją częścią wywaru, dodać śmietanę i wino; osolić do smaku. Na końcu wsypać posiekaną nać pietruszki lub dodać szpinak. Rybę wyjąć z wywaru na salaterkę i zalać gorącym sosem.