

Filety s citrónovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nasolené a okorenené filety sprudka opečieme na oleji z oboch strán a vyberieme. Na rovnakej panvici rozpustíme maslo, ktoré zmiešame s trochou vody alebo zeleninovým vývarom a citrónovou šťavou. Metličkou alebo vareškou rozmiešame do emulzie. Rybu vrátime do panvice a necháme pomaly „dôjsť“. Vo vriacej osolenej vode si sparíme cca 2 minúty (mrazený) hrášok, scedíme a podávame spoločne s rybou a citrónovou omáčkou.

Ingrediencie

- **Citróny** - 50 g
- **Pažítka** - 3 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 800 g
- **Tymián** - 3 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Nowaco porcie filé vákuové MSC 400 g** - 800 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

