



Бела риба варена на пареа во сос

Ова е навистина едноставен рецепт за риба во кој ги спојуваме краставицата и слатките корнишони со богат сос од путер и бело вино. Потеклото на рецептот е од Франција и тој е одличен за подготовка на сите видови риба, па дури и пилешко.



Состојки:

- 2 филети бела риба
- 1 краставица
- 1 голема главица бел кромид
- полна рака слатки корнишони
- 100 грама путер
- 2 чаши бело вино
- миродија или аршлама за гарнирање
- компири
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте го белиот кромид. А потоа крупно исечкајте ги слатките корнишони.

Потоа земете ја и краставицата и со ноже за лупење направете долги ленти сечејќи ја по должина.

Чекор 2

Стопете го путерот со малку масло во Вок тавата. Оваа тава ќе нè даде просторот кој нè е потребен за подготовка на рибата и сосот.

Ставете го белото вино и крчкајте го за да се спојат различните силни вкусови. Зачинете со сол и бибер.

Чекор 3

Ставете го белиот кромид. Потоа и корнишоните, парчињата краставица и продолжете да ги крчкате. Овие вкусови навистина одлично се вклопуваат.

Чекор 4

Време е да ги ставиме филетите риба. Едноставно ставете ги врз сосот и поклопете ја тавата со капак за од сосот да се создаде пареа на која ќе се свари рибата.

Оставете ја рибата вака да се вари 10 минути и подготовката завршете ја така што со лажица ќе ја прелиете со сосот.



Чекор 5

За сервирање, рибата ќе ја споиме со варени компири, врзлив ставајќи ги филетите и преливајќи ги со сос одозгора. Со ова јадење одлично оди свеж гарнир како миродија или аршлама.

Совет

Ако на овој рецепт му додадете и капари тоа ќе ја зголеми цената, но ако имате капари во фрижидер ставете ги и нив.

Така ќе добиете прекрасна комбинација од солени капари и слатки корнишони со богатиот сос од путер и бело вино.

Користени производи:



Фамилијарна тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk