



## Риба во Бер Бланк Сос

Бер бланк на француски значи бел путер и овој сос е одлична придружба за риба или пилешко месо. Денес го комбинираме со лаврак, но можете да го подготвите со било која свежа бела риба. Овој сос е богат и путерест и многу е лесен за правење.



### Состојки:

- 2 филети бела риба
- 1 чаша бело вино
- четвртина чаша бел вински оцет
- 6 коцки ладен путер
- 1 влашец или мало кромитче
- 1 рака магдонос
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Посолете ги филетите од риба одозгора – тоа ќе го извлече вишокот влага и ќе ги направи поцврсти.

### Чекор 2

Сега ситно исечкајте го црвениот кромид. Една мала главица кромид или половина голема главица ќе биде доволна за овој рецепт. Црвениот кромид е природно посладок и подоцна неговата боја ќе му додаде нешто дополнително на сосот.

Исто така ситно исечкајте го магдоносот кој ќе ни послужи за украсување на крајот.

### Чекор 3

Загрејте мала Делимано тава за сос и во неа ставете ги прво виното и винскиот оцет, а потоа и исечканиот црвен кромид.

Ставете ја тавата на силен оган и крчкајте додека да испари половина од почетната количина.

Кога сосот ќе се искрчка, исклучете го огнот и почнете да ги ставате коцките путер во смесата. Ставете околу 4 коцки во тавата... Исклучително е важно коцките путер да ги ставите право од фрижидер затоа што ни требаат ладни.

Мешајте ги во сосот додека се топат и ќе забележите дека почнува да се создава богат сјаен сос.

Овде ќе направиме и неколку лудории, но тие не се дел од стандардниот рецепт за сос од путер и бело вино.



#### Чекор 4

Загрејте ја средната Делимано тава за пржење на средно силен оган и во неа ставете ги филетите од риба со кожата одоздола.

Ќе видите дека рибата се стврднува и почнува да се готви... Оставете ги да се пржат на таа страна 2-3 минути и потоа свртете ги...

Пржете ја рибата од другата страна 1-2 минути се додека не побели и тогаш извадете ја од тавата.

#### Чекор 5

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Претходно испековме неколку компири и ги ставивме во овалот како основа. Потоа ја сечеме рибата на половина и парчињата ги ставаме врз компирите.

Почнете рибата да ја преливате со сосот... На чинијата треба да има малку влашец и кромид, но погрижете се чинијата да изобилува со сос.

На крајот едноставно попрскајте ја чинијата со исечканиот магдонос и можете да јадете!

#### Совет

Бер бланк е вистински класичен француски сос за риба или пилешко месо. Овој едноставен рецепт Ви дава одличен увод во француските сосови и со тек на време ќе Ви претставиме и други рецепти за класични француски сосови.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)