

Filrty rybne

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



najlepiej podawać z frytkami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety rybne - 6 kostka(i)
- masło - 2,5 dag
- musztarda - 2 łyżka(i)
- śmietana - 2 łyżka(i)
- korniszony - 1 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Filety ułożyć w wysmarowanym masłem półmisku żaroodpornym i zapiec w piekarniku nagrzanym do 230C. Po około 15 minutach wyjąć, odlać powstały płyn. W misce wymieszać razem musztardę, śmietanę, sól, pieprz i korniszony. Przykryć filety sosem musztardowym, ponownie wstawić półmisek do piekarnika na 10 minut.