

filety z fladry z kalarepką

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z fladry	60 dkg
sok z cytryny	1 szt
skórka z cytryny	1
kalarepki	2 szt
cebula	1 szt
natka pietruszki	3 łyżki
śmietana	1/4 szklanki
masło	3 łyżki
sól	
pieprz	
wino białe wytrawne	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy i osuszamy skrapiamy sokiem z cytryny, lekko posypujemy otartą skórką z cytryny solą i pieprzem. Łyżkę masła ucieramy z łyżką soku z cytryny i pozostałą skórką i 2 łyżkami natki pietruszki. Kalarepki obieramy i kroimy w cienkie plasterki, młode listki kalarepy drobno kroimy, cebulę siekamy. W płaskim rondelku topimy masło i szklimy na nim cebulę, dodajemy kalarepkę i przez chwilę smażyjemy, doprawiamy solą i pieprzem, wlewamy wino, przykrywamy i dusimy 5 min. Filety smarujemy pietruszkowym masłem zwijamy i spinamy wykałaczką, układamy na kalarepie, zalewamy śmietaną i dusimy pod przykryciem 15 min, potrząsając rondelkiem.