

## Ryba z gruszką, zgodną tworzą parę.



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

<b>sola filet</b>	2 szt
<b>gruszka</b>	2 szt
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>Goździki całe Prymat</b>	2 szt
<b>woda</b>	600 ml
<b>śmietana 30%</b>	200 ml
<b>żółtko jajek</b>	1 szt
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sól, pieprz</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Trochę ekstrawagancji nie zaszkodzi. Ryba z gruszką to efektowna przystawka na uroczyste okazje.

Ugotować lekki syrop z wody, cukru, 1-2 łyżek soku cytrynowego, goździków i paska skórki cytrynowej. Ilość syropu zależy od wielkości gruszek.

Gruszki obrać, wydrążyć gniazda nasienne i gotować w lekko wrzącym syropie 5-10min, czas uzależniony od wielkości i twardości owocu. Odsączyć i ostudzić.

Umyte i osuszone filety rybne posolić, oprószyć pieprzem i skropić sokiem z cytryny.

Każdą gruszkę owinać rybą. Jeżeli opada, obwiązać lub spiąć wykałaczką.

Żółtko wymieszać ze śmietanką i sokiem cytrynowym. Podgrzać do lekkiego zgęstnienia sosu.

Doprawić solą, pieprzem i świeżą bazylią.

Naczynie do zapiekania wysmarować masłem i ułożyć rybę z gruszką. Każdą polać łyżką sosu.

Naczynie przykryć folią. Piec w temp. 200 stop. przez 20min.

Serwować z ziemniakami "duchesse" lub tostami, na sosie śmietanowym.