Filet z Soli w sosie śmietanowym



AJKA2904

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z Soli	4
śmietana	200 ml
masło	2 dag
sól	
pieprz	
kapusta włoska	1 mała

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę doprawić solą, pieprzem i ugotować na parze.Liście kapusty włoskiej pokroić w paski, usmażyć na maśle, dodać śmietanę i dusić aż śmietana zgęstnieje. Przed podaniem polać rybę powstałym w ten sposób sosem.