

halibut w zielonym sosie



KROKODYL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

halibut	1,5 kg
mąka	2 łyżki
oliwa	6 łyżek
cebula	1 szt
białe wino	6 łyżek
ząbki czosnku	2 szt
natka pietruszki	6 łyżek
sól	1,5 łyżeczki
groszek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę pokroić na dzwonka ok 1 cm grubości, zdjąć skórę, posolić i posypać mąką. Smażyć na rozgrzanej oliwie tak, by się ładnie zarumieniła. Zdjąć z gazu, a oliwę przelać łyżką do garnka. Halibuta przykryć i trzymać w cieple. Oliwę zagrzać, wrzucić i zeszklić cebulę. Dodać resztę mąki, wlać szklankę wody, wino i wymieszać. Mieszając gotować na dużym gazie, aż zgęstnieje. Zmniejszyć gaz i dusić parę minut. Natkę, czosnek i sól rozgnieść w misce i wymieszać z 5 łyżkami sosu, wlać do garnka i mieszając dusić przez 2 minuty. Doprawić. Groszek ugotować, położyć koło ryby na ogrzanym talerzu, zalać sosem i podgrzać w piecu.