

Roladki z dorsza



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dorsz	1 kg
feta	10 dag
jajko	2 sztuki
cytryna	1 sztuka
masło	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
mleko	200 ml
koperek	1/2 pęczka
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety opłukać, natrzeć solą i pieprze. Fetę wymieszać z posiekaną zieleniną i jednym żółtkiem. Doprawić do smaku. Filety smarować pastą, zawijać jak roladki, spiąć i układać w naczyniu żaroodpornym. Masło rozpuścić z mąką i podsmażyć, rozprowadzić mlekiem, gotować przez 10 minut, doprawić do smaku. Zestawić z ognia, wbić całe jajko. Sosem polać roladki i zapiekać przez 40 minut w temp. 190 stopni.