

Mořská štika s koprovou omáčkou

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 filety mořské štiky

1 citron (šťáva)

2 mrkve

pórek

kopr

100 ml bílého vína

1 lžice tuku

100 g másla

200 ml smetana

sůl

pepř

Postup

Rybu osolíme, opeříme, zalijeme citrónovou šťávou a necháme odležet. Mrkev a pórek nakrájíme na nudličky orestujeme na oleji. Odloženou rybu opečeme na pánvi a po vyjmutí přidáme víno, smetanu, kopr a opeříme. Rybu podáváme s orestovanou zeleninou a koprovou omáčkou.