

## Potrawka rybna z koprem włoskim



## Składniki

500 g - filetu z halibuta  
sól, biały pieprz  
sok z połówki cytryny  
400 g - bulw kopru włoskiego  
300 ml - wywaru rybnego lub bulionu warzywnego  
100 ml - białego wina  
200 ml - śmietany  
2-3 łyżka - jasnego zagęszczacza do sosów

## Opis wykonania

Filet z halibuta z bulwami kopru włoskiego, wywarem rybnym i białym winem.

Opłukać i osuszyć rybę i pokroić na kawałki. Posypać solą i pieprzem, skropić 1-2 łyżkami soku z cytryny. Koper włoski oczyścić, opłukać i przekroić wzdłuż na ósemki. Odłożyć nieco naci z kopru włoskiego. Do nieperforowanego pojemnika do gotowania wlać wywar rybny, wino i 1/4 łyżeczki soli. Dodać koper włoski i gotować na parze według przepisu. W małym garnku zagotować ciągle mieszając śmietanę i zagęszczacz do sosów, dolać wywar z kopru włoskiego i wymieszać na gładką masę. Doprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Do kopru włoskiego włożyć sos i filety rybne, gotować na parze według przepisu. Nać z kopru włoskiego drobno posiekać i posypać potrawkę przed podaniem.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze: koper włoski: 100°C, 13-16 minut, potrawka: 85°C, 6-10 minut.

Wskazówka: do tego pasuje zielony makaron tagliatelle lub mieszanka dzikiego ryżu.