

פילה דניס וניוקי אריסה



רכיבים

- פילה דג מוסר
- חבילה פרפקטו ניוקי תפו"א מבושל לפי ההוראות
- ביצה
- כפית מלח
- כף סחוג

הכנה

1. במחבת מערבבים, חצי דקה, 2 כפות שמן זית ואריסה. מוסיפים 2-3 כפות מים ממי הבישול ונמשיך לערבב ולצמצם את הרוטב עוד כדקה. מוסיפים כף כוסברה קצוצה ומלח ים ומניחים בעדינות בצלחת.
2. צורבים את הדג מהצד של העור וצריבה קלה מהצד השני. ומניחים את הדג על הניוקי המבושל.

30 דקות

4 servings 4