

פילה מוסר ברוטב עשיר



רכיבים

- נתחי דג דניס
- כפות שמן זית
- קוביה חמאה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- מיליליטר שמנת מתוקה
- מיליליטר יין לבן
- מיליליטר חומץ בן יין
- בצלי שאלוט (פנינה) קצוצים דק
- 1/2 2/1 כוס שקדים קלויים

הכנה

1. במחבת עם מעט שמן מאדים את הבצלים.
2. מוסיפים יין וחומץ ומצמצמים לחצי.
3. מוסיפים שמנת ומצמצמים שוב לחצי עד לקבלת רוטב סמיך.
4. מחממים תנור ל- 220 מעלות.
5. במחבת מחממים שמן + קוביית חמאה.
6. מניחים את הדג על צד העור ומתבלים.
7. לאחר כשלוש דקות טיגון הופכים את הדג.
8. לאחר שלוש דקות נוספות, מעבירים לתנור לחמש דקות נוספות.
9. מניחים על צלחת, יוצקים מהרוטב ושקדים קלויים.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕