



TÁRKONYOS-BORSÓS HAL

3 szelet halfilé

30 dkg zöldborsó

1,5 dl tejszín

1 dl tejföl

tárkony

száraz fehérbor

vaj

só, bors

citromlé

szükség esetén keményítő

A halszeleteket sóztam, borsoztam, meglocoltam egy kevés citromlével, és egy kiolajozott edényben 200 fokon megsütöttem. (Közben a köretnek szánt újkrumpli is megsült, szintén sóval-borssal és egy kevés olívaolajjal.)

A borsót kevés vajon megpároltam, felöntöttem egy kevés borral. Ezt elpárologtattam, majd hozzákevertem a tejszínt és a tejfölt. Sóval, borssal, tárkonnyal fűszereztem. Nekem kellő sűrűségű lett a mártás, de szükség esetén egy kiskanál vízben lekevert keményítővel sűríthető.

Három adag lett belőle.

