



Salas Zivis – Svarīgs ir katrs!



## Pike fillet

4/800

Kods: 1

Cena: 0.00

### Līdaka sinepju sviestā

6 personām

#### Sastāvdaļas:

1 līdaka, 4 šalotes sīpoli, 100 ml saldā krējuma, 60 g sviesta pārslu, 2 ēdamk. sviesta, ¼ l baltvīna, ½ tēj. angļu sinepju, pipari, sāls.

#### Pagatavošana:

Līdaku iztīra un sagriež 3 cm biezās šķēlēs, no abām pusēm apcep sviestā. Pievieno sīki sakapātas šalotes, sautē 2 min., tad pielej vīnu. Visu pārkaisa ar sāli un pipariem, atstāj 5 min ievilkties. Pēc tam zivju gabaliņus novieto siltumā, bet zivju buljonu novāra uz pusi, pievieno ar krējumu samaisītām sinepēm. Visu vāra līdz mērce sabiezē tad iejauc sviesta pārslas un pieliek garšvielas. Gatavo mērci pārlej pāri zivs gabaliem.