



KREM Z PIETRUSZKI Z LIMONKĄ I OKONIEM MORSKIM



SKŁADNIKI (2 PORCJE):

- 120 g filetu z okonia morskiego
- 1 kg pietruszki
- 3 szt. szalotki
- 4 ząbki czosnku
- 4 gałązki tymianku
- ziele angielskie PRYMAT
- liść laurowy PRYMAT
- 50 ml limonki
- 100 ml śmietany YES CHEF
- 1 l bulionu warzywnego
- pomidorki cherry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pokrój pietruszkę, szalotkę i czosnek na mniejsze kawałki. Następnie przesmaż delikatnie warzywa i dorzuć przyprawy (tymianek, ziele angielskie, liść laurowy), podlej bulionem i gotuj do miękkości. Gdy warzywa będą miękkie wyciągnij przyprawy i dodaj śmietanę oraz limonkę, a następnie dokładnie zmiksuj na gładką masę. Zamarynuj pomidorki cherry w oliwie cytrynowej, soli i pieprzu a następnie wyłóż na blaszkę. Piecz w 140 stopniach aż skórka się zarumieni. Filet z okonia morskiego przesmaż na oliwie, dopraw solą i pieprzem młotkowanym.

Całość podaj w głębokim talerzu - rybę wyłóż na górę wraz z pieczonym pomidorkiem.