

Tengeri halfilé sajtos fehérbor mártásban cukkínis lapcsánkával



A halat megforgattam zsemlemorzsában,vajban pirosra sütöttem mindkét felét,kivettem a vajból és kis lisztet szórtam bele ,átpirítottam és felöntöttem tejszínnel,reszelt sajtot tettem bele, sóztam,„törött borssal és száraz fehérborral ízesítettem
Köretnek cukkínis lapcsánkát készítettem,amit most a nagyobb reszelőn reszeltem.
Lapcsánka:a lereszelt krumplit és cukkínit összekevertem ,tojással sóval,borssal,fokhagymával és annyi liszttel amennyit felvett. Forró teflon edényben pirosra sütöttem. Fenséges lakoma egy jó pohár roséval