



File de cod pe pat de praz

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

6	fire de praz	200 ml	vin alb sec
	piper		sare
4	fileuri de cod	200 ml	smântână lichidă
100 g	unt	3 linguri	ulei de măsline

Instructions

Dulceața prazului care se topește în gură se potrivește de minune cu carnea delicată a peștelui.

Pasul 1. Pune untul și uleiul într-o cratiță.

Pasul 2. Curăță prazul, taie partea albă în rondele, pune-le în cratiță și adaugă sare și piper.

Pasul 3. Gătește aproximativ 20 de minute la foc mediu, acoperind vasul cu un capac, în primele 5 minute. Prazul trebuie să fie fraged, dar să-și păstreze culoarea.

Pasul 4. Adaugă vinul alb și lasă să scadă sosul.

Pasul 5. Ia de pe foc, adaugă smântână și amestecă.

Pasul 6. Pune prazul într-un vas pentru gratinat și, deasupra, așază fileurile de cod.

Pasul 7. Coace între 10 și 15 minute - peștele trebuie să fie gătit la temperatură medie.

Pasul 8. Servește cu cartofi natur.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: