
Filety pieczone w sosie pomidorowo-pieczark

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3265 razy.

/Porcja na 4 osób./

4 filety z mintaja,

4 pomidory bez skórki,

2 drobno posiekane cebule,

25 dag obranych pokrojonych w plastry pieczarek,

3 jajka,

szklanka wytrawnego białego wina,

3/4 szklanki śmietany,

masło do posmarowania formy,

sól, pieprz

Filety oprószyć solą i pieprzem. Dwa pomidory pokroić w kostkę. Pieczarki, pomidory i cebulę położyć na natłuszczonej formie do zapiekank. Na wierzchu ułożyć filety, zalać winem i zapiekać 10 minut. Łyżką zebrać powstały sos /uważać, by nie uszkodzić filetów/. Następnie sos przecedzić przez gęste sito i podgrzać. Żółtka zmiksować ze śmietaną. Pozostałe dwa pomidory pokroić w kostkę.