

# Риба “Кораловий сет”

Ніжні шматки білої риби у шовковисто-кораловому соусі - доволі легкий рецепт який вкотре демонструє - чим простіше тим смачніше.

Цей рецепт запозичений з одеської кухні де завжди можна знайти свіжу чорноморську камбалу-калкан з якої ця страва смакує по особливому, оскільки м'ясо камбали дуже ніжне.

У такий спосіб можна готувати філе будь-якої білої риби у різну пору року з сезонними овочами. Також можна одразу готувати декілька сортів білої риби, що лиши збагачує та насичує смак цієї страви.

---

- 1 кг філе білої риби камбали, тріски, або декілька видів риби
- 300 г червоних солодких помідорів
- 50 г часнику
- 100 мл оливкової олії
- 80 г вершкового масла
- 70 мл білого вина «Рислінг»
- 1 лимон
- 80 мл бульйону
- 50 г січеної петрушки
- сіль, перець

Філе риби без шкіри нарізати порційними шматками 5-7 см.

Зубчики часнику почистити та нарізати тонкими пластинками. У великій сковорідці нагріти олію на малому вогні й легко обсмажити в ній часник, лише до прозорості

*Важливо нагрівати олію та обсмажувати часник на малому вогні щоб не перепалити часник, бо коли часник набере коричневого кольору він даватиме гіркоту.*

Потім покласти шматки риби в олію та нагріти її на середньому вогні з обох боків не доводячи до коричневого кольору.

Помідори за бажанням ошпарити та зняти шкірку. Нарізати тонкими скибочками та додати до риби. Збільшити вогонь, влити вино й випаровувати його кілька хвилин. Додати сік лимона й посолити шматки риби.

Поверх покласти шматки холодного вершкового масла, влити бульйон посипати частиною січеної петрушки та готувати на малому вогні 7 хв.

Філе білої ніжної риби особливо смакуватиме з картопляним пюре чи весняними овочами. Рибу подавати у соусі з посипаною зеленню.











