

## FILEURI DE PEȘTE "CA LA MUSCEL"

INGREDIENTE	U.M.
Fileuri de pește	1000 g.
Unt grăsime 65%	100 g.
Vin alb demisec	250 ml.
Ulei de floarea soarelui	100 ml.
Ciuperci proaspete	250 g.
Ceapă galbenă	150 g.
Piper proaspăt măcinat	1 g.
Verdeață	1 legătură
Făină albă de grâu	75 g.
Lămâie	50 g.
Sare iodată	25 g.

## MOD DE PREPARARE:

Fileurile se porționează, li se dă sare și se fierb într-un vas în care s-au pus 200 ml. de vin. Se fierb cca. 10 minute apoi se scurg de zeamă. Ciupercile se taie feliuțe, se călesc într-un vas în unt fierbinte și se adaugă la pește. Se condimentează cu piper măcinat și sare, se pune restul de vin și se lasă să fiarbă cca. 15 minute. Separat se călesc în ulei, făina și ceapa tăiată mărunt și se sting cu zeama în care a fiert peștele. Se potrivește gustul cu sare, amestecându-se bine, se lasă să fiarbă cca. 10 minute și se adaugă la fileurile de pește, împreună cu zeama de lămâie.

Se servesc calde, presărându-se cu verdeață tăiată mărunt.