

Камбала с морковью

600 г филе камбалы, 400 г моркови, 2 ст. ложки лимонного сока, 200 мл сухого белого вина, 150 мл сливок, 1 пучок зелёного лука, 1 пучок смешанной зелени, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Филе рыбы полить лимонным соком, приправить. Морковь натереть на крупной тёрке, лук нарезать кольцами.

Разогреть сливочное масло, слегка потушить в нём овощи, посолить и поперчить. Положить на овощи рыбное филе, влить вино, накрыть и потушить на слабом огне 10 минут.

Вынуть филе и поставить в тёплое место. Влить в овощи сливки и уварить до густоты. Порубить зелень и перемешать с овощами.

Выложить рыбу на овощи. Подавать с картофелем.