

Рыбное филе под соусом

800-900 г филе любой рыбы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 щепотка лимонной кислоты, 2 стакана рыбного бульона или воды, перец горошком, соль – по вкусу.

Подготовленные корни, очищенные огурцы нарезать ломтиками, залить рыбным бульоном, добавить лук, лимонную кислоту, перец и варить на слабом огне 8-10 минут.

Филе рыбы положить в широкую невысокую посуду, залить его до половины отваром с корнями (или бульоном), добавить соль, лавровый лист, томат-пюре и нагревать под крышкой на слабом огне. При этом часть рыбы будет вариться, а другая, верхняя, часть – доходить до готовности на пару. Припускать 15-20 минут.

Подавать на блюде с овощами и соусом, полученным при припускании.