Zug-style fillet of perch

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

600 g perch fillets

butter, for greasing the baking tray

Salt

Pepper

Grease the porcelain dish with butter. Put the fillets of fish into the buttered porcelain dish and season with salt and pepper.

Розігріти робочу камеру до 140 °C Гаряче повітря вологе

½ tbsp plain flour

50 ml white wine

180 ml cream

1 tbsp dill tips

1 tbsp tarragon

Finely chop the tarragon and dill. For the sauce, stir the flour together with the white wine until smooth, stir in the cream and herbs and season with salt and pepper. Spread the sauce over the fillets of fish. Put the porcelain dish on the wire shelf in the preheated cooking space. Cook.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря 140 °C протягом 20 хв

Аксесуари

Porcelain dish ½ GN

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019