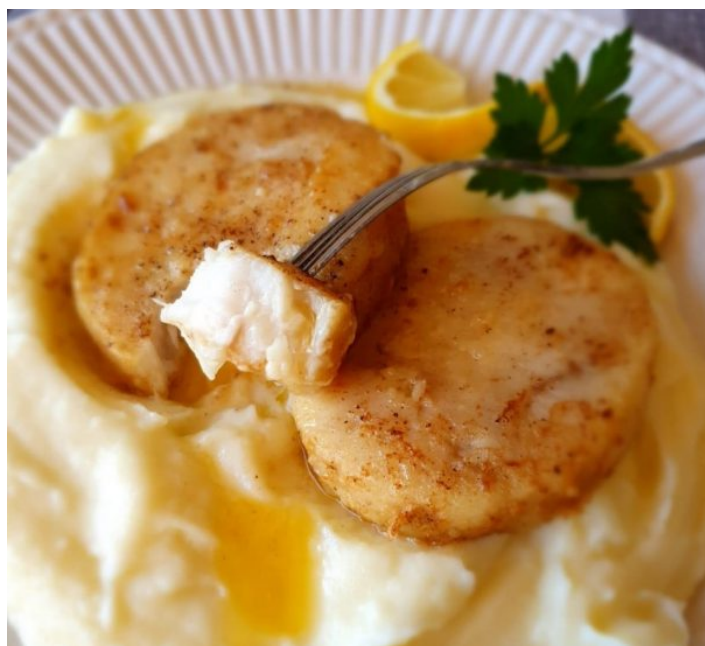
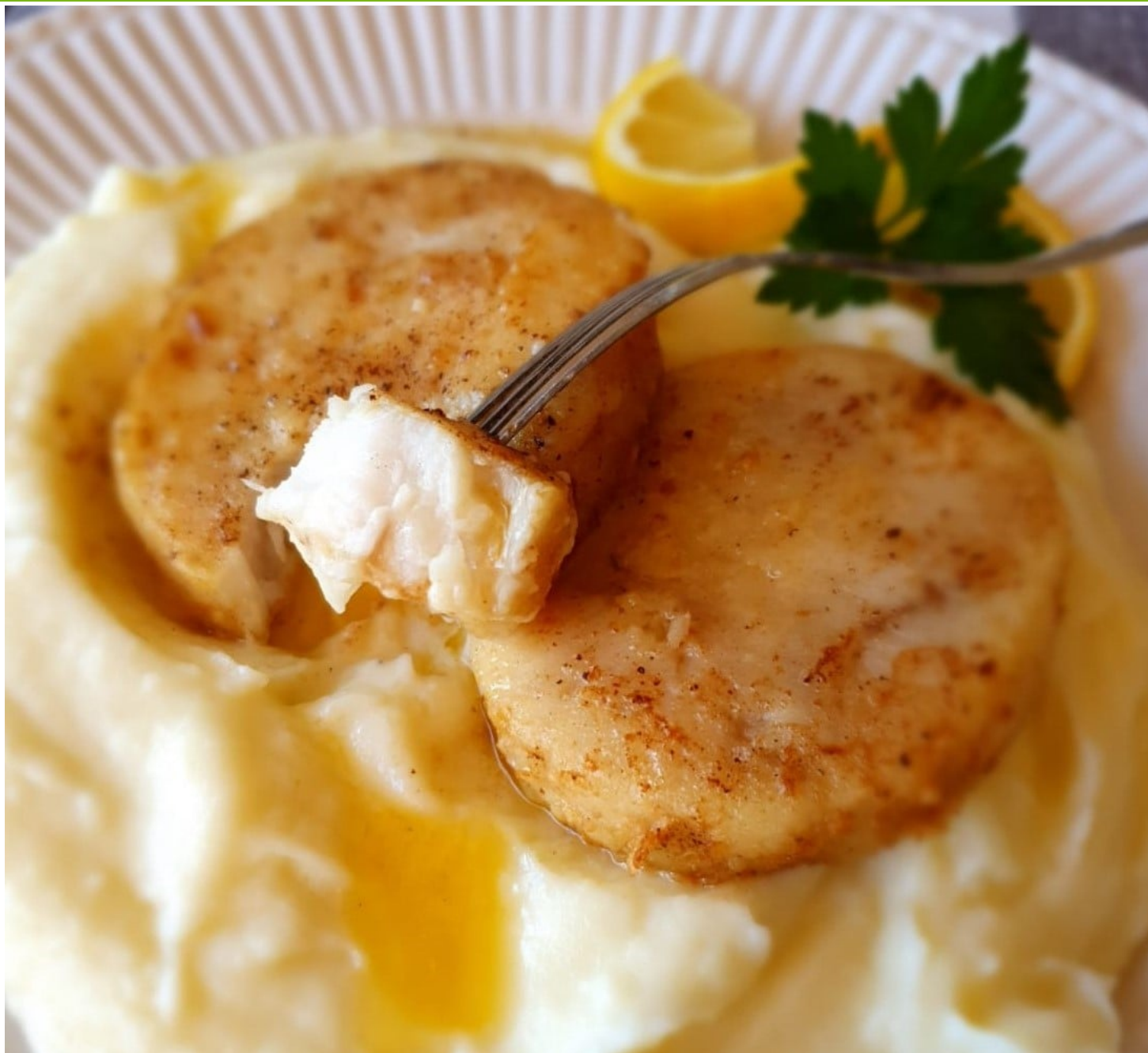




ZIVS FILEJA SVIESTĀ NO HUGO





Nav vēlme gatavot stundām? Vajag diezgan āši?
Šodien izmantoju rezerves no saldētavas, kur atradu saldētas zivju filejas.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
8 zivju filejas gabali
100 gramu sviesta



Nedaudz miltu vai kartupeļu cietes
Sāls, malti melnie pipari

Pieeja:

Pārkaisiet sāli un piparus atļaidinātām, nosusinātām filejām. Apviļājiet miltos vai kartupeļu cietē. Cepiet pannā sakarsētā sviestā no abām pusēm. Sviestam ieteicams pievienot mazliet augu eļļas, lai tas nesprakšķētu.

GATAVS!!

Vienkārši, labi, ērti! Pasniedzot, pārlēju izkausētu sviestu, var pārspiest svaigu citronu. Piedevās iederēsies kartupeļi, kartupeļu biezenis, svaigi salāti.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo