فيليه السمك بصلصة الزبدة

المقادير:

- 2 شريحتان فيليه سمك
- ½ كوب كريمة طبخ
- ½ كوب حليب سائل
- 80 غ زبدة
- ¼ كوب عصير ليمون حامض
- 4 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- 2 ملعقتان كبيرتان طحين
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة إكليل الجبل
- ½ ملعقة صغيرة كركم
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة كمون

طريقة التحضير:

- تبّلي السمك بالملح، الفلفل الأسود، الكمون وإكليل الجبل.
- في مقلاة سخّني الزيت ثم قلّي فيه السمك من الجهتين.
- لتحضير الصوص ذوّبي الزبدة في وعاء ثم اضيفي الطحين وقومي بالتقليب.
- اضيفي الكريمة ثم اضيفي الحليب بالتدريج، عصير الليمون الحامض و ½ ملعقة من الكركم.
- اضيفي البقدونس واتركيهم على النار 3 دقائق وتصبح جاهزة.
- قدّمي السمك مع الصلصة بالطريقة التي تفضلينها.

الف صحة!