

Túrós túrós pisztáng kapormártással

Szerző: Esther

2008. december 24.

Utolsó frissítés: 2009. január 20.

- 4 db nagyobb tisztított, filézett pisztáng
- 15 dkg apróra vágott olívabogyó
- 1 fej vöröshagyma
- 1 db szikkadt zsemle
- 1 db tojás
- 1 dl tej
- olívaolaj, vaj
- só, bors, citrom
- 4 dl tejföl,

- 1 gerezd fokhagyma

- 1 ek sózott kapor. Szézzük meg enyhén a pisztángokat, majd keverjük össze a lereszelt vöröshagymát, a tejbe áztatott zsemlet, tojást és jól megaprított olívabogyót. Túrósítsuk meg ezzel a masszával a halakat. A vajat olvasszuk fel, és keverjük össze az olívaolajjal, majd a keverékkel kenjük ki egy tálcán a tálalás előtt. A halakat tegyük a tálcára. Széssük 20-30 percig, végül szórjuk meg borssal és csepegtessük rá citromlevet.

A mártáshoz a visszamaradt zsíradékban meglegátsuk fel a tejfölt, adjuk hozzá a sózott kaporot és zúzott fokhagymát, valamint egy kevés citromlevet és só. Túrósítsuk, hűtsük egy kevés tejjel. Tetszés szerint káppal: zúzottalával, gombás rizzsel, vagy kemencés burgonyával tálalhatjuk. A Borállás: A Borpalota Sauvignon Blanc borát ajánlom hozzá a 2007-es évben. A kettő egytől verhetetlen páros.