

## www.SztukaKulinarna.pl

### Belona w sosie koperkowym

ilość porcji **4** czas **25 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szt	belona	
1	szt	pieprz	
2	łyżki	śmietana	18 % mały kubetek
1	szt	masło	
3	łyżki	koper	koniecznie świeży
		mąka pszenna	

Przepis Na rozgrzane masło kładziemy kawałki ryby, lekko podrumieniamy, podlewamy wodą, posypujemy pokrojonym koprem. Gdy sos się zagotuje, zabelamy go rozrobioną mąką i śmietaną. Do smaku przyprawiamy pieprzem.

Podajemy z ziemniakami z wody i bukietem warzyw.

Składniki

1 belona, szczypta pieprzu, mała śmietana 18%, 2 łyżki masła, świeży koper, 2-3 łyżki mąki.