

Szaszłyki rybne w sosie śmietanowym

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 2

Składniki:

- 4 filety z rybne (duże)
- ½ cytryna

Farsz:

- 200 g sera feta
- ½ papryki czerwonej
- ½ pęczku koperku
- ½ pęczku natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 1 jajko

Sos:

- 1 łyżka masła
- 2 łyżki mąki
- 250 ml mleka
- ½ łyżeczki pieprzu zielenego
- 1 łyżeczka tymianku
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczkę soli



Przygotowanie:

Filety rybne opłukać, osuszyć, przekroić na pół i skropić sokiem z cytryny.

Farsz:

W miseczce rozdrobnić ser, dodać zmiądzony czosnek, jajko, pokrojoną w kostkę paprykę i posiekane zioła - wymieszać.

Nafaszerować każdy kawałek ryby masą i nadziać na patyczki po 4 sztuki. Ułożyć szaszłyki w naczyniu żaroodpornym.

Sos:

W garnku rozpuścić masło, wlać mleko wymieszane wcześniej z mąką, doprawić solą, pieprzem, gałką oraz tymiankiem – wszystko ze sobą połączyć mieszając do czasu zagotowania.

Następnie polać szaszłyki gęstym sosem.

Piec 40 minut w 190 stopniach.