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 ziołowego*
- *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 zmiażdżony 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.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/szaszlyki-rybne-w-sosie-smietanowym/

Sos:
W garnku rozpuścić masło, wlać mleko wymieszane wcześniej z mąkę, 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.