

File de peste pane cu garnitura de ciuperci la cuptor

File de peste pane cu garnitura de ciuperci
la cuptor

Ingrediente :

6-8 cartofi mijlocii, 4 file peste, 2-3 fire ceapa verde, 500 g ciuperci Champignon maro, o cana lapte, 2 linguri faina, 2 oua, pesmet, zeama de lamiie, 6-7 linguri unt

Preparare :

Se curata cartofii si se taie cuburi. Se pun la fiert in apa. Cind clocoteste apa, se adauga sare din belsug. Se fierb la foc mijlociu. Se curata fileurile si se sterg cu un prosop de bucatarie. Se sareaza si se stropesc cu zeama de lamiie. Se curata ciupercile si se aleg 12 bucati frumoase, mari. Se desprind cu grija palariile si se lasa deoparte. Restul de ciuperci se taie felii si se prajesc in 2 linguri de unt. Se adauga ceapa verde si se toarna laptele amestecat in prealabil cu faina. Se lasa la foc mic sa se ingroase sosul. Se bat ouale si se trec fileurile prin faina, ou, pesmet, ou, pesmet si se prajesc in ulei bine incins. Se incinge cuptorul la 200 grade Celsius si se aseaza ciupercile pastrate separat pe o hirtie de copt. Se dau la cuptor 5-6 minute, se adauga sare si se pune unt in

mijlocul fiecărei ciuperci. Se mai dau la cuptor 6-8 minute, pînă cînd se înmoaie. Se scurge apa de la cartofi și se adaugă 2 linguri vîrf de unt. Se prepară un piure. Se dispun fileurile (cînd le scot din tigaie le las cîteva minute pe un prosop de hîrtie, pentru a se absoarbe uleiul), piureul, ciupercile (atenție la sucul din interiorul palariutei) și se dispune sosul. Se servește cu o salată de sezon