

Peste in sos de rosii cu patrunjel

Peste in sos de rosii cu patrunjel

Ingrediente :

4 bucati file de peste, 8 rosii, sare, piper, 1 lamaie, patrunjel verde, ulei de masline

Preparare :

Rosiile decojite se taie cuburi mari si se inmoaie pe foc. Se sareaza-pipereaza. Se racesc si se stropesc cu zeama de lamaie, apoi se amesteca cu coaja rasa de lamaie, patrunjel verde si ulei de masline. Acest sos se toarna peste fileurile de peste prajite pe gratar.