

detkityumen.ru

ФИЛЕ КАМБАЛЫ С МЕДОМ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе камбалы 4 шт.

Розмарин 1 веточка.

Петрушка 3 веточки.

Сливочное масло 30 гр.

Оливковое масло 50 гр.

Мед 2 ст./л.

Соль, черный молотый перец по вкусу.

Чеснок 1 зуб.

Приготовление:

Филе камбалы с медом и ароматическими травами представляет собой простое и изысканное второе блюдо быстрого приготовления. Мед, который будет карамелизировать рыбу в сочетании с ароматным букетом специй, создаст блюдо с нежным, ароматным и восхитительным вкусом одновременно.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТЕ УВИДЕТЬ ПО [Ссылка](#)

07.03.2020

[alex1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/659/