

## *Salau cu crema verde*

### *Ingrediente:*

8 fileuri de salau  
200 ml smantana  
1 pahar de vin alb sec  
80g de unt  
frunze de busuioc  
pesmet  
sare  
piper.

### *Mod de preparare*

*Pregatiti fileurile de peste pentru a fi puse intr-o tava, presarati deasupra cateva bucatele mici de unt. Acoperiti din abundenta cu busuioc, adaugati sare si piper. Turnati vinul peste fileuri, apoi smantana si presarati un strat de pesmet. Se tine in cuptorul preincalzit la 180°C timp de 10-15 minute. Se serveste cald, direct din tava in care s-a pregatit.*