

File de sturion cu sparanghel si sos olandez

Ingrediente:

1 kg file de sturion (cega, morun, pastruga, polyodon)

100 ml ulei

sare

piper

pentru sos : 100 gr unt, suc de lamaie, sare, piper

pentru garniture natur : cartofi, morcovi, sparanghel, orez

pentru ornat : marar, lamaie

Mod de preparare

Fileurile de sturion se ung cu ulei si se frig pe gratarul incins, timp de 10 min, pe ambele parti.

Sosul olandez se prepara astfel: se bat galbenusurile intr-un vas asezat la foc mic, se adauga sare si piper, apoi treptat untul topit. La sfarsit, se adauga sucul de lamaie. Sosul se pastreaza la cald.