Kotleciki rybne z serem DŽIUGAS®



Składniki

4 kawałeczki	filetów rybnych
4 arkusze	mrożonego ciasta francuskiego
4 łyżeczki	bułki tartej i musztardy
4 łyżki	tartego sera DŽIUGAS
do smaku	pieprz i sól
szczypta	przyprawy do ryb
1	jajko
1/2	cytryny sok
200 ml	tłustej śmietanki
1 łyżka	musztardy
1~2 łyżki	kaparów konserwowych
1 łyżka	startej skórki cytrynowej

Przyrządzanie

Mrożone ciasto rozmrozić i rozwałkować. Filety rybne skropić sokiem z cytryny, posypać solą, pieprzem i przyprawami, marynować przez 20-30 min. Kwadracik ciasta należy posypać bułką tartą, położyć po kawałeczku ryby, posmarować ją musztardą, posypać serem, zgiąć na pół i lekko zacisnąć brzegi. Brzegi pierożka należy przyciąć, na górze zrobić kilka nacięć i posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec w temperaturze 200 stopni przez około 15 minut, następnie temperaturę zmniejszyć do 170 stopni i piec

przez kolejnych 10-15 minut aż pierożek ładnie się zarumieni. Przygotować sos. Doprowadzić do wrzenia śmietankę ze skórkami cytryny, gotować aż sos zacznie gęstnieć. Włożyć kapary, jeśli trzeba, doprawić pieprzem i solą. Podawać kotleciki z sosem i kawałeczkami cytryny.