

## Rūkytas Eršketas pieno padaže.

40 min. 4 porcijos

- Rūkytas eršketas – 1,5 kg.
- Svogūnai – 5 galvos.
- Pienas – 200 ml.
- Druska, prieskoniai: pipirai, muskato riešutas ir kiti pagal skonį.
- Garnyrai tinka: bulvių, daržovių košės, griekiai, kruopų mišiniai.



Žuvies mėsą atskiriame nuo kaulų.

Supjaustome svogūnus ir pakepiname iki geltonumo.



Į pakepintus svogūnus supilame pieną, užberame prieskonius, labai nedaug druskos. Pamaišome, sudedame žuvį.



Užvožiame dangtį ir keptuvėje troškiname 3 minutes.

Skanaus 😊