

סרטן כחול ברוטב דגים ושום.

רכיבים:

1 ק"ג סרטנים כחולים חצויים ונקיים

2 כפות חמאה

½ כוס יין לבן לבישול

1 כף שום כתוש

1 כוס ציר דגים

כוס שמנת מתוקה לבישול

מלח ופלפל

1 כף פטרוזיליה, קצוצה

אופן ההכנה:

1. במחבת גדולה מחממים את החמאה. לאחר שנמסה, מכניסים הסרטנים.
2. מבשלים על להבה גדולה ומידי פעם הופכים את הסרטנים.
3. מוסיפים את שום והיין הלבן ומערבבים היטב ובזהירות (שלא לפרק את הסרטנים).
4. מצמצמים מעט את היין ומוסיפים את הציר דגים והשמנת.
5. מתבלים במלח ופלפל ומכסים את המחבת עם מכסה. מנמיכים את הלהבה לגודל בינוני ומבשלים במשך 7 דקות.
6. מסירים את המכסה ומוסיפים את הפטרוזיליה הקצוצה. מערבבים, בודקים תיבול ומגישים.