רכיבים:

2 נתחי פילה מוסר ים במשקל 200 גרם כל אחד, נקיים מעצמות

1 שורש פטרוזיליה, חתוך לרבעים

1 גזר, חתוך לרבעים

החלק הלבן של 6 עלי מנגולד, חתוך גס

½ כוס שמן זית

40 גרם חמאה

1 כוס יין לבן יבש

2 כפות פטרוזיליה קצוצה דק

מלח

פלפל שחור טחון גס

אופן ההכנה:

1. מחממים מחבת טפלון עם תחתית עבה, מוסיפים 4 כפות משמן הזית. מניחים את הדגים על המחבת כאשר העור פונה כלפי מטה.

2. מתבלים מיד עם מלח ופלפל ומוסיפים את הירקות מסביב לדגים.

3. מוסיפים את היין למחבת ומרתיחים עד שכחצי מכמות הנוזלים מתאדה. מסירים מהלהבה ומוסיפים את יתר החמאה ואת הפטרוזיליה ומערבבים.

4. מסדרים את הירקות מסביב לדגים, יוצקים את הרוטב על הירקות ומגישים מיד.