

רכיבים:

3 כפות חמאה

2 כפות שמן

800 גרם פילה סלמון חתוך לקוביות קטנות

4 כפות קמח

1 כוס חלב

1 כוס יין לבן

$\frac{1}{2}$ כוס שמנת מתוקה

$\frac{1}{4}$ כפית אגוז מוסקט מגורר

100 גרם גבינת מסקרפונה (אפשרי גם גבינת שמנת בטעם טבעי)

מלח, פלפל

אופן ההכנה:

1. מחממים מחבת גדולה ומוסיפים לה את כף חמאה ואת השמן.
2. לאחר שהשמן חם, מוסיפים את קוביות דג הסלמון ומזהיבים אותן על להבה גדולה במשך 2 דקות כל צד.
3. מתבלים במלח ופלפל.
4. מוציאים את הדגים ושופכים את השמן.
5. מחזירים את הדגים למחבת ומוזגים עליהם כוס יין לבן. מרתיחים ומבשלים 2 דקות ומורידים מהאש.
6. לוקחים סיר בינוני, ממיסים בו 2 כפות חמאה, מוסיפים את הקמח ומעבבים, עד שנוצרת תערובת אחידה.
7. מוסיפים את החלב, את השמנת המתוקה ואת היין הלבן המבושל וטורפים כארבע דקות, עד שנוצר רוטב סמיך.

8. מוסיפים את אגוז המוסקט, גבינת המסקרפונה (או גבינת השמנת) ואת הדגים.

9. מורידים מהאש ומערבבים בעדינות עד שהגבינה נמסה לחלוטין.