רכיבים:

פילטים מ-2 דגי לברק

50 גרם חמאה

מיץ מחצי לימון

½ מיכל שמנת מתוקה

1 כפית חרדל

1 כפית אורגנו טרי קצוץ דק

מלח

פלפל לבן

אופן ההכנה:

1. מטפטפים מעט מיץ לימון על נתחי הדג. ממליחים ומפזרים מעל מעט פלפל לבן.

2. ממיסים את החמאה במחבת ומטגנים את הדגים משני הצדדים כל צד כדקה וחצי.

3. מוציאים את הדגים מהמחבת, נזהרים שלא יתפרקו ומעבירים לצלחת הגשה.

4. מגרדים את שאריות הדג שבמחבת ומוסיפים אליהן את השמנת המתוקה, החרדל והאורגנו הקצוץ.

5. שופכים את הרוטב על הדגים ומגישים מייד.