

Jastog termidor



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jastoga težine oko 1,5 kg
- 100 g parmezana
- 140 g maslaca
- 100 luka vlasca
- 1 dl belog vina
- 2 dl slatke pavlake
- 2 dl bersi sosa
- 1 dl bešamel sosa
- 5 g senfa u prahu
- 100 g maslaca
- so

Priprema

Jastoge skuvamo i malo ih ohladimo. Rasecemo ih po dužini i izvadimo meso. Iz štipaljki izvadiditi meso. Sitno isecen luk vlasac malo propržiti na 40 g maslaca. Nalijemo vinom i kuvamo dok vino uvri. Dodamo pavlaku, bešamel i ubrzo zatim bersi sos. Pustiti da malo kuva, pa zaciniti sa senfom u prahu. Iz štipaljki iseci na kocke i izmešati sa malo sosa i tako napuniti oklop od jastoga. Jastoga iseci na kose režnjeve i posložiti odozgo. Sve preliti ostatkom sosa i posuti sa parmezanom. Zatim poprskati rastopljenim maslacem i staviti u zagrejanu pecnicu da se uhvati kora na 250 °C.