Рецепт приготовления рыбного филе в соусе с хреном

Ингредиенты:

- **400 г филе,**
- **сок из 1/2 лимона,**
- **лавровый лист,**
- **по 2 ст. ложки муки, маргарина и тертого хрена,**
- **1/2 стакана сметаны,**
- **соль,**
- **сахар,**
- **перец,**
- **приправа.**

Размороженное филе ополоснуть, сбрызнуть лимонным со-ком, посолить, поперчить, добавить приправу, разделить на длинные полоски, которые свернуть в рулетики и заколоть шпильками. В широкой кастрюле вскипятить стакан воды, по-ложить лавровый лист, посолить воду, опустить филе, варить на слабом огне 15 мин. Муку поджарить на масле, развести сметаной, добавить хрен, заправить солью и сахаром. Рыбу выложить на блюдо, полить соусом. Вместо соуса с хреном можно полить острым томатным соусом, приготовленным из томатной пасты с добавлением вина, молотого красного и черного перца.