

רכיבים:

1 כפית שטוחה אבקת מרק פרווה בטעם עוף

1 קופסת שימורי פטריות

קורט אגוז מוסקט

מעט פלפל לבן

6 נתחים יפים של נסיכת הנילוס

1 ביצה

מעט פירורי לחם

1 מיכל שמנת מתוקה לבישול

אופן ההכנה:

1. טובלים את הנתחים בביצה ומצפים בפירורי לחם. מטגנים עד להזהבה מכל צד.

2. למחבת נפרדת שופכים שמנת מתוקה ומביאים לרתיחה. מוסיפים את אבקת המרק ושאר התבלינים ומערבבים היטב.

3. מוסיפים את הפטריות והתבלינים וממשיכים לבשל על אש קטנה, עד להסמכה. מוסיפים למחבת את פרוסות הדג המטוגנות ומכבים את האש.

מגישים חם.