



## **Bíró Lajos, Szalkai Pál-Bock Bisztró Balaton**

*Baltoni strand büfék, bisztrók, kisvendéglők hal kínálatai (édesvízi-, tengeri halak, különböző stílusban)*

### **Mustáros fogas vagy harcsa konfit**

#### Hozzávalók:

1kg halfilé

8 fej hagyma szeletelve

3 evőkanál mustár

só, bors

1 dl víz

1 dl olaj

#### Elkészítés:

fedő alatt 140fok 2 óra.

Az egészet összekeverjük, tepsibe tesszük, majd a sütőbe, fedő alatt 140fok 2 óra.

Amikor elkészült, 12-24 órára hűtőbe tesszük, különben törik, és csak akkor nyúlunk hozzá.

Tálaláskor: hal, kis mustáros hagyma, olíva olaj, kék sajt darabok