Cytrynowy halibut z kaparami

Delikatna ryba rozpływa się w ustach

Czas na High: -

Czas na Low: 2

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 5

Składniki

- 4 filety z halibuta
- 1 pokrojona cytryna
- 1 cytryna do przybrania
- 1/2 szklanki białego wina lub bulionu z kurczaka
- 1 łyżka suszonej bazylii
- 1 łyżka zmiażdżonego czosnku
- 1 łyżka kaparów
- 2 łyżki masła
- sól i pieprz
-

Wykonanie:

Jedną cytrynę pokrój na około 10 plasterków, 5-6 plasterków ułóż na dnie wolnowaru.
Ułóż warstwę z filetów halibuta i połóż na nich pozostałe plasterki cytryny.
Wlej białe wino lub bulion z kurczaka.
Posyp solą, pieprzem, czosnkiem i bazylią.
Przykryj i gotuj 2-3 godzina na LOW.
W małym rondelku podgrzej masło i kapary.
Serwuj rybę na talerzu pokropioną masłem z kaparami i ozdobioną cząstkami cytryny.