**Tilápie na sýrovo-cizrnové omáčce**

10 porcí

 tilápie ( může být i jiný druh ryby) 1000g

tavený sýr 150g

cizrna 50g

smetana 230ml

máslo 100g

sůl, koření na ryby, hladká mouka

Ryby osolíme, okořeníme, poklademe na plech, přidáme máslo a pečeme v troubě. Mezitím si uvaříme cizrnu, kterou po uvaření rozmixujeme. Můžeme použít i sterilovanou cizrnu, v tomto případě množství zdvojnásobíme. Jakmile jsou ryby upečené, štávu si zvlášť dáme do hrnce, dolejeme vodou, přidáme tavený sýr a necháme povařit. Do štávy přidáme rozmixovanou cizrnu, podle potřeby zahustíme moukou, dosolíme a nakonec přidáme sladkou smetanu.

