

SPRAWDZONY PRZEPIS NA
FILETY Z DORSZA W SOSIE POROWYM

SKŁADNIKI:

500g fileta z dorsza
1 szt. pora
1 szt. cytryny
100ml śmietany 18%
1 pęczek koperku
mąka pszenna
masło klarowane do smażenia
100g startego parmezanu
sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Filety z ryby pokrój na mniejsze porcje. Każdy filet oprósz delikatnie solą i pieprzem, dopraw do smaku posiekanym koperkiem i otartą skórką z cytryny.
2. Na patelni rozgrzej masło. Zamarynowaną rybę oprósz mąką i obsmaż. Gotowe filety przełóż na bok.
3. Pora (tylko białą część) podsmaż na połowie śmietany, dodaj 1 łyżkę mąki i chwilę smaź. Gdy por zacznie mięknąć, podlej go sokiem wyciśniętym z cytryny i dodaj resztę śmietany. Całość gotuj, aż śmietana odparuje o połowę, a sos z porem zrobi się gęsty. Dopraw go do smaku solą i pieprzem oraz posiekanym koperkiem.
4. Filety podawaj na porowym sosie posypane parmezanem.

SMACZNEGO!