



przepisy.pl

Dorsz gotowany na parze, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z suszonymi śliwkami



 35 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- filet z dorsza bez skóry - 4 sztuki
- cytryna - 1.33 sztuk
- koperek - 6 łyżeczek
- Flora ProActiv o smaku masła** - 40 gramów
- ziemniaki - 8 sztuk
- kapusta pekińska - 560 gramów
- śliwki suszone (bez pestek) - 24 sztuki
- olej z pestek winogron - 8 łyżeczek
- ocet śliwkowy (ew. czerwony ocet winny) - 2 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Filet z dorsza umyj, osusz. Umyj cytrynę, otrzyj skórkę skrobakiem do cytrusów, wyciśnij sok. Koperek umyj, osusz, drobno posiekaj. Rybę posyp koperkiem (1 łyżeczką) i skórką z cytryny, pokrop sokiem z cytryny i odstaw na pół godziny. Następnie ułóż rybę w parowarze lub naczyniu do gotowania na parze i ugotuj. Florę ProActiv rozpuść w kąpieli wodnej, polej nią rybę.
2. Ugotuj ziemniaki, posyp pozostałym koperkiem.
3. Kapustę pekińską oczyść, poszatkuj. Śliwki pokrój w paseczki, dodaj do kapusty. Olej z pestek winogron wymieszaj z octem śliwkowym. Polej surówkę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl