



przepisy.pl

Dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada po warszawsku

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 50 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- ser żółty - 80 gramów
- mąka - 35 gramów
- sok z cytryny - 4 łyżki
- ketchup - 100 mililitrów
- filety rybne - 600 gramów
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki
- chrzan tarty - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Filety włóż do torebki polietylenowej i zwiąż tak, aby nie dostała się woda. Następnie rozmroź w wodzie w temperaturze do 18 stopni.
2. Rozmrożone filety pokrój na porcje, opłucz, osusz i skrop sokiem z cytryny.
3. Posyp przyprawami i pozostaw w chłodnym miejscu na 30 minut.
4. Oprósz mąką i podsmaż z obu stron.
5. Ketchup połącz ze śmietaną, chrzanem i posiekaną natką pietruszki. Dopraw.
6. Sosem zalej rybę, posyp startym serem i zapiecz.

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