



przepisy.pl

Dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada w śmietanie

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- ser żółty - 70 gramów
- rodzynki - 40 gramów
- natka pietruszki - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- filety rybne - 600 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. Posyp mąką, zarumień z obu stron.
5. Śmietanę wymieszaj z rodzynki. Natkę posiekaj i dodaj do sosu. Ser zetrzyj na tarce.
6. Rybę polej śmietaną, posyp serem i zapiecz.

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