



## Dorsz w porach

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- filet z dorsza - 500 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- por - 1 sztuka
- sól i pieprz do smaku
- cytryna - 2 sztuki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- koperek - 1 pęczek
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- parmezan starty - 100 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Filety z ryby umyj, usuń z nich ości i 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 Ramę. Poczekaj, aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki – będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Zamarynowaną rybę oprósz mąką i obsmaż. Gotowe filety przełóż na bok.
4. Pora (tylko białą część) podsmaż na śmietanie, dodaj pozostałą część mąki i smaź chwilę. Gdy por zacznie mięknąć, podlej go sokiem wyciśniętym z cytryny i dodaj resztę śmietany. Całość gotuj, aż śmietana odparuje o połowę, a sos z porą zrobi się gęsty. Dopraw go do smaku solą i pieprzem oraz posiekanym koperkiem. Filety podawaj na porowym sosie. Po usmażeniu posyp parmezanem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)