



przepisy.pl

Dorsz w sosie musztardowo- pieprzowym

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 600 gramów
- wermut - 1 łyżka
- śmietana - 200 mililitrów
- sól
- mąka - 1 łyżka
- masło - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- białe wytrawne wino - 200 mililitrów
- dorsz - 180 gramów
- wywar rybny - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki gotuj w osolonej wodzie przez 20 minut.
2. W 100 ml wina i 2 szklankach wody blanszuj filety maksymalnie przez 15 minut.
3. 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki podsmaż, po czym rozmieszaj z 100 ml wina.
4. Następnie dodaj śmietanę, wywar i gotuj przez 10 minut stale mieszając.
5. Przypraw wermutem, musztardą i solą. Ziemniaki wymieszaj z 2 łyżkami masła, natką i solą. Gotowe danie ułóż na talerzach i polej sosem.

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