



przepisy.pl

Dorsz w sosie z porów i estragonu



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z dorsza - 800 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 400 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- por - 1 kilogram
- jajko - 1 sztuka
- sok z cytryny - 2 łyżki
- śmietana kremówka - 100 mililitrów
- musztarda z ziarnami gorczycy - 2 łyżki
- pęczek estragonu - 1 sztuka
- pieprz
- mąka - 3 łyżki
- masło - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- woda - 0.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć filety z dorsza z ości, opłucz je i osusz. Następnie skrop sokiem z cytryny, oprósz Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i odstaw na kilka minut w chłodne miejsce.
2. Obierz ziemniaki, zetrzyj je na tarce o dużych oczkach, po czym połącz z jajkiem. Całość przypraw pieprzem i dokładnie wymieszaj.
3. Obłóż ziemniaczaną panierką ryby i obsmaż je na patelni z dwóch stron na złoty kolor.
4. Pokrój pory w cienkie paski i sparz je we wrzątku przez około 5 minut, następnie odcedź.
5. Rozpuść kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr w pół litrze wody.
6. Stop w garnku masło, dodaj mąkę oraz przygotowany bulion, po czym zagotuj i połącz ze śmietaną oraz musztardą.
7. Na koniec posiekaj estragon i dodaj do ryby wraz ze sparzonymi porami. Całość dopraw sokiem z cytryny oraz pieprzem. Podawaj rybę na sosie ze sparzonymi szparagami.

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