



# Dorsz w szafranie

przepisy.pl

 45 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- olej - 4 łyżki
- śmietana - 0.75 szklanek
- mąka pszenna - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- oregano - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 3.5 łyżki
- bazyliia - 1 łyżeczka
- szafran - 1 łyżeczka
- płaty dorsza - 50 dekagramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Płaty ryby umyj, pokrój na kawałki, skrop sokiem z cytryny, posól i natrzyj przyprawami, ale bez szafranu. Odstaw na noc do lodówki.
2. Następnego dnia kawałki dorsza obtaczaj w mące pszennej wymieszanej z trzema łyżkami mąki ziemniaczanej i obsmaż na złocisty kolor z obu stron.
3. Śmietanę wymieszaj z pozostałą mąką ziemniaczaną, odrobiną soli i szafranem.
4. Dolej 0.75 szklanki ostudzonej przegotowanej wody i dokładnie wymieszaj, aby powstał sos.
5. Rybę ułóż w żaroodpornym naczyniu i polej sosem. Piecz około 20 minut w temperaturze 180-1900 stopni. Serwuj z białym lub brązowym ryżem i surówką ze słodkiej lub kiszzonej kapusty.

---

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