



przepisy.pl

Dorsz zapiekany w sosie szafranowym

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- śmietana - 1 szklanka
- mąka pszenna - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 3.5 łyżki
- bazylią - 1 łyżeczka
- szafran - 1 łyżeczka
- płaty dorsza - 500 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Rybę umyj, pokrój w kawałki, posól i skrop sokiem z cytryny. Natrzyj Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, bazylią i pozostaw na noc w lodówce.
2. Mąki wymieszaj, obtocz w nich rybę i podsmaż.
3. Śmietanę wymieszaj z 0.75 szklanki ostudzonej wody, odrobiną soli i szafranem.
4. Rybę ułóż w żaroodpornym naczyniu, polej sosem i piecz 20 minut.

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