



przepisy.pl

Dorsz zapiekany z sosem cytrynowym

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżeczki
- masło - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- sok z cytryny - 0.5 szklanek
- sos:
- żółtko - 1 sztuka
- skórka z cytryny - 1 łyżka
- wywar z ryb - 1 szklanka
- śmietana słodka - 0.5 szklanek
- 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 i pozostaw na noc w lodówce.
2. Mąki wymieszaj i obtocz w nich rybę. Usmaż z obu stron na złoto.
3. Masło* rozpuść w rondelku. Wsyp mąkę i wymieszaj. Rozprowadź wywarem. Dodaj śmietanę.
4. Żółtko rozprowadź odrobiną sosu i dodaj do rondla. Podgrzewaj do czasu, gdy sos zgęstnieje.
5. Dopraw sokiem z cytryny, cukrem, skórką cytrynową i solą. Sosem polej upieczone ryby.

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