Dorsz w wiosennym sosie

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Dorsz w wiosennym sosie

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 60 dkg filetów z dorsza, 1 pęczek dymki, 3 żółtka, 1 pęczek szczypiorku -
- 6 młodych liści szczawiu, 2 łyżki rzeżuchy, -
- 2 pęczki natki pietruszki, 10 dkg masła -
- przyprawa wegeta, 5 łyżek oliwy z oliwek -
- łyżki octu estragonowego, 150 ml śmietany kremówki, sól, -
- świeżo zmielony biały pieprz i sok z cytryny. -

Etapy przyrządzania:

1. Filety opłukać, skropić sokiem z cytryny, przyprawić solą i pieprzem. Usmażyć na trzech łyżkach oliwy. Przełożyć do brytfanki. Wstawić na 10 min. do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C. Białe części dymki obrać, pokroić w kostkę, zeszklić na 2 łyżkach oliwy, zalać octem, 1/4 szkl. wody, dodać wegetę. Zagotować, przyprawić pieprzem, odstawić. Żółtka ubijać z wywarem z dymki na parze, aż powstanie gęsty krem. Przestudzić, stale mieszając dodawać stopione i przestudzone masło. Zieleninę umyć, drobno posiekać lub zmiksować. Połączyć z sosem i śmietaną. Przyprawić solą i pieprzem. Rybę podawać z pieczonymi ziemniakami, udekorowanymi cytryną i ziołami. Osobno podać sos.

Pulpecik.pl