TANIEGOTOWANIE.com

Ryba w sosie musztardowym

Kuchnia: europejska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 2 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- dorsz - 300 g
- koperek - 1 łyżka
- sól , pieprz
- masło - 2 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- śmietana 18% - 200g
- musztarda - 1 łyżeczka
- serek topiony - 50g

Opis przygotowania:

Oczyszczoną rybę bez skóry skrapiamy sokiem z cytryny, przyprawiamy solą i pieprzem i pozostawiamy na 15 minut. Po tym czasie posypujemy rybę koperkiem, może być zarówno świeży jaki i suszony. Rybę smażymy na maśle po kilka minut z każdej strony. Usmażonego dorsza ściągamy patelni i do pozostałego wywaru dolewamy śmietanę. Gotujemy na małym ogniu. Dodajemy łyżkę musztardy (ulubioną, jednak o niezbyt ostrym smaku) i topiony serek. Gotujemy przez kilka minut. Rybę podajemy z ryżem polaną przygotowanym sosem musztardowym i posypujemy delikatnie koperkiem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!