

Dorada z orzechami



TOMLEN06



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Dorada	2 ryby
orzechy włoskie	40 g
żurawina	30 g
masło	30 g
koper świeży	1/2 pęczka
limonka	1
czosnek	1 ząbek
sól	
pieprz	
olej sezamowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby oczyścić i umyć pod bieżącą wodą, osuszyć. Natrzeć solą, pieprzem i kurkumą, następnie skropić sokiem z połowy limonki i łyżką oleju sezamowego. Odstawić do lodówki na godzinę. W tym czasie orzechy pokruszyć na małe kawałki, większe owoce żurawiny można przekroić na pół, koperek i czosnek posiekać. Wymieszać wszystko razem, dodać połowę miękkiego masła, sok z pozostałej limonki, sól, pieprz do smaku. Farsz nałożyć do ryby i odstawić jeszcze na chwilę. Na rozgrzaną patelnię wlać i pozostałe masło, smażyć rybę 3-5 minut z każdej strony. Można podawać z makaronem i surówką. Posypać posiekaną świeżą bazylią .