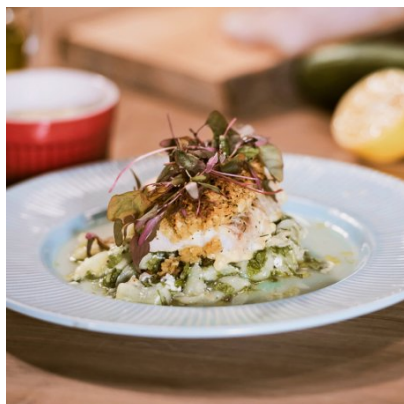


Doradca Smaku IX: Dorsz w kruszonce z tagliatelle z ogórka, odc. 23



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana 18%	3 łyżki
miód wielokwiatowy	100 mililitrów
połędwica z dorsza	600 gramów
panierka panko	100 gramów
płatki migdałów	20 gramów
masło	1/3 kostki
musztarda miodowa Prymat	2 łyżeczki
ogórek zielony	1 sztuka
sok z cytryny	z 1/2 owocu
imbir marynowany	50 gramów
kapary całe Smak	30 gramów
twaróg	2 łyżki
natka kolendry	1 pęczek
oliwa	50 mililitrów
kiełki amarantusa	20 gramów

Do smaku:

Przyprawa do ryb z nutą cytryny

oregano suszone Prymat

sól morska

Pieprz kolorowy- MŁYNEK

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przekładamy śmietanę, miód, doprawiamy przyprawą do ryb i mieszamy. Połędwicę dorsza przekrawamy na pół i wkładamy do marynaty. Odstawiamy na 15 minut.

Do kolejnej miski wsypujemy panko, płatki migdałów, dodajemy masło. Doprawiamy oregano, solą morską i kolorowym pieprzem. Dodajemy musztardę miodową. Kruszonkę dokładnie mieszamy.

Do naczynia żaroodpornego przekładamy zamarynowaną połędwicę dorsza. Na wierzch układamy kruszonkę. Pieczemy przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Ogórka obieramy i kroimy obieraczką na wstążki - tagliatelle (do momentu pojawienia się pestek).

Przekładamy do miski i skrapiamy sokiem z cytryny. Dodajemy posiekany imbir i kapary.

Następnie dodajemy rozdrobniony twaróg i posiekaną kolendrę. Doprawiamy do smaku solą morską i kolorowym pieprzem. Wlewamy oliwę i mieszamy.

Sałatkę przekładamy na talerze, odsączając delikatnie z nadmiaru wody. Na wierzchu kładziemy filety dorsza. Dekorujemy kiełkami amarantusa.