

Dorsz pod pierzynka w winnym sosie ze szpinakiem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszennej	1 szkl.
1/2 szkl. wody mineralnej gazowanej	
jajko	
sok z cytryny	
sól	
pieprz	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
olej do smażenia	
250 g szpinaku w liściach (u mnie mrożony)	
masło	
2 ząbki czosnku	
chlust wina białego	
cebula	2
1/3 szkl. wina czerwonego wytrawnego	
słodka i ostra papryka	
troche soku z cytryny	
puszka pomidorów krojonych w zalewie	
koncentrat	2-3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby odsaczamy, przyprawiamy solą, pieprzem najlepiej białym, oraz cytrynowym i sokiem z cytryny. Odstawiamy żeby przeszły smakiem przypraw. Z maki, wody, jajka, ciut soli mieszamy ciasto, Odstawiamy na jakieś 30 minut żeby ładnie "odpoczęło".

W dużym rondlu rozgrzewamy olej tyle żeby ryby mogły się smażyć w głębokim oleju. Ryba do ciasta i na tłuszcz, jakieś 4-6 minut smażenia i jest gotowa. Odsaczamy na papierowym ręczniku.

Szpinak podmażny na maśle z dodatkiem czosnku, soli, pieprzu i chlustu białego półwytrawnego wina.

Robimy sos. Cebule w kostkę, czosnek przeciskamy, wrzucamy na olej i szklimy. Uwaga żeby się nie przypaliło bo wtedy sos będzie gorzki. Dodajemy koncentrat i pomidory, wino, mieszamy, chwilę dusimy. Przyprawiamy solą, pieprzem, paprykami i cytryną. Odstawiamy z ognia. Następnie malakserem wszystko mielimy na gładką masę (jeśli ktoś woli mniej przemielony żeby czuć było kawałki cebuli to proszę bardzo). Sos zmieni kolor na jaśniejszy. Można posypać go zielenką. I doprawić wg własnego gustu jeśli jest taka potrzeba.

Na dno formy do zapiekania wysmarowanej masłem kładziemy szpinak, na to dorsza usmażonego w cieście. Na to warstwę sosu pomidorowo-winnego i warstwę sera edamskiego startego. Wstawiamy do piekarnika na 180 do czasu aż ser się stopi. Gotowe