Dorsz z sosem porowym

ILKA_86

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z dorsza	500 g
mąka pszenna	2 łyż.
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1 łyżecz.
olej do smażenia	2 łyż.
por (biała część)	100 g
masło	2 łyż.
rosół	1/2 łyż.
śmietana 30%	200 ml
mąka pszenna	1 łyżecz.
natka pietruszki	1 łyż.
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
sok z cytryny	1/4 łyżecz.
ziemniaki	4 szt.
olej	1 łyż.
sól	1/2 łyżecz.
pieprz	1 szczypta
chili	1 szczypta
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżecz.
rozmaryn	1/2 łyżecz.
bazylia	1/2 łyżecz.
natka pietruszki	1 łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Smażona ryba: Filety z ryby rozmrażam, pozostawiam na sitku do osączenia, osuszam papierowym ręcznikiem. Kawałki ryby oprószam z obydwu stron przyprawą i odkładam na pół godziny do lodówki.

KROK 2 Po tym czasie obtaczam rybę dokładnie w mące, strzepuję jej nadmiar i smażę na rozgrzanym oleju na patelni na złoty kolor z obydwu stron. Osączam na papierowym ręczniku.

KROK 3 Sos porowo-śmietanowy: Białą część pora siekam w cienkie plasterki. Na patelni lub w rondlu rozgrzewam 2 łyżki masła, wrzucam posiekany por i smażę kilka minut.

KROK 4 Kiedy zmięknie wlewam do niego pół szklanki rosołu i przykrywam pokrywką, duszę aż całkowicie zmięknie. Wtedy wlewam śmietankę wymieszaną z mąką i doprowadzam do zagotowania. Na koniec doprawiam do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Łączę z posiekaną natką pietruszki.

KROK 5 Smażone łódeczki ziemniaczane: Ziemniaki obieram, myję i kroję na ósemki (łódeczki). Oliwę rozgrzewam na dużej teflonowej patelni. Układam na niej pokrojone w łódeczki ziemniaki w jednej warstwie i smażę je na średnim ogniu około 5 minut, aż się zezłocą. Wtedy przewracam ziemniaki na drugą stronę i zrumieniam około 5 minut. Zmniejszam ogień, przykrywam pokrywką i duszę całość, aż ziemniaki zmiękną, trwa to około 5 minut. Dodaję przyprawy i zioła do usmażonych miękkich ziemniaków i lekko wstrząsam patelnią, aby równomiernie rozprowadzić przyprawy. Ziemniaczki smażę jeszcze chwilę z przyprawami około 2-3 minut. Osączam łódeczki na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.

KROK 6 Na talerz wykładam kilka usmażonych łódeczek ziemniaczanych, porcję sosu porowo-śmietanowego, na którym kładę kawałek usmażonej ryby. Dekoruję natką pietruszki i od razu podaję. Potrawa wspaniale smakuje z pszenicznym piwem.