

Dorsz z chipsem z ziemniaka w sosie dyniowym z granatem



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dorsz	0,5 kg polędwiczka
ziemniaki	2 małe
granat	0,5 szt
dynia	150 g mięszu
śmietana kremówka	2 łyżki
natka pietruszki	2 gałązki
masło	1 cienki plasterek
oliwa	1 łyżka
konfitura	1 malinowa

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Polędwiczkę dorsza przekroić na dwie części.

SPOSÓB NA WYCIĄgniĘCIE PESTEK (mięszu) GRANATA:
Przetnij granat na pół. Nalej do miski wodę, wsadź połówkę granatu pod wodę i wyciągnij pestki za pomocą łyżeczki. W ten sposób soki nie będą pryskały, a białe błonki wypłyną na wierzch, na dnie zostaną czyste pesteczki.

KROK 2 Ułożyć dorsza na blaszce, delikatnie polać oliwą konopną, posolić, popieprzyć czarnym pieprzem, poukładać listki natki pietruszki.

Ziemniaki obrać i pokroić w cieniutkie plasterki. Ułożyć na wierzchu dorsza.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 20 min.

KROK 3 Kawałki dyni podsmażyć w garnuszku na maśle, zmiksować blenderem na gładką masę, dodać śmietanę kremówkę i konfiturę mandarynkową lub pomarańczową (moja z przepisu:
<http://www.doradcasmarku.pl/przepis/271146/konfitura-mandarynkowa-z-limonkami.html>). Następnie doprawić białym pieprzem i solą. Lekko podgrzać.

Całość podawać z pestkami granatu i listkami natki pietruszki.