

Przepis dnia, odc. 38. Zapiekany dorsz w kruszonce migdałowej



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

filet z dorsza	4x160 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	(do smaku)
Papryka ostra mielona Prymat	(do smaku)
kiełki	(do dekoracji)
krem chrzanowy Smak	4 łyżki

Masło migdałowo-orzechowe

masło	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
orzechy włoskie	4 łyżki (zmielone)
migdały	4 łyżki (zmielone)
bazylia	2 łyżki

Purée selerowe

seler	1 szt. (średni)
ziemniaki	3 szt.
śmietana	4 łyżki (gęsta)
masło	kilka łyżek (zimne)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	(do smaku)
Gałka muskatołowa mielona Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Seler i ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę, przełożyć do garnka, zalać wrzącą wodą i posolić (można dodać również mleko). Warzywa ugotować do miękkości. Śmietanę podgrzać w rondelku.
- KROK 2 Ziemniaki i seler odcedzić, a następnie zmiksować na jednolitą masę, dodając śmietanę i masło, całość doprawić do smaku.
- KROK 3 Wszystkie składniki masła migdałowo-orzechowego dokładnie zmiksować.
- KROK 4 Filety z dorsza oprószyć solą i papryką ostrą, ułożyć w żaroodpornym naczyniu i piec 5 minut.
- KROK 5 Następnie nałożyć kruszonkę i piec 10 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 6 Upieczoną rybę ułożyć na purée selerowym, udekorować świeżymi kielkami i podawać z kremem chrzanowym.