

Doradca Smaku III, odc. 42: Dorada smażona z ziemniakami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

filety z dorady	400 g
ziemniaki	2 szt.
cytryna	1/2 szt.
wino białe wytrawne	100 ml
szalotka	2 szt.
masło	50 g
oliwa	

Musztarda delikatesowa Prymat

Do smaku

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

Pieprz cytrynowy mielony Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z filetów z dorady zdejmujemy skórę. Ziemniaki kroimy w cienkie plasterki. Przygotowaną rybę i ziemniaki osuszamy ze zbędnej wody za pomocą ściereczki lub papierowego ręcznika. W rondelku rozgrzewamy odrobinę masła. Filety smarujemy z jednej strony stopionym masłem i przyprawiamy solą i pieprzem cytrynowym.

- KROK 2 Następnie smarujemy z tej samej strony delikatnie musztardą delikatesową i przyklejamy do ryby plasterki ziemniaków. Na koniec ziemniaki smarujemy stopionym masłem. Tak przygotowaną rybę odstawiamy na 4-5 minut do lodówki.
- KROK 3 Przygotowujemy sos. Szalotki kroimy w piórka i podsmażamy na pozostałym maśle. Po chwili dolewamy wino i redukujemy je do połowy. Dodajemy łyżkę musztardy.
- KROK 4 W międzyczasie na oliwie smażymy rybę kładąc ją ziemniakami do dołu. Smażymy na mocnym ogniu przez ok. 4-5 minut, przyprawiając od góry solą i pieprzem cytrynowym. Następnie odwracamy rybę, tak, aby ziemniaki nie odkleiły się i smażymy z drugiej strony.
- KROK 5 Pod koniec przygotowywania sosu dodajemy łyżkę masła, doprawiamy pieprzem kolorowym i dodajemy kilka kropli soku z cytryny. Całość dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Wykładamy danie na stół kładąc rybę na kilku łyżkach sosu.