Doradca Smaku VI: Gołąbki z dorsza z pieczonymi winogronami, odc. 2

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki	
sałata rzymska	2 duże główki
filet z dorsza	800 g (zmielony)
majonez	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
szczypiorek	1 pęczek
koperek	1 pęczek
rosół warzywny	500 ml
chrzan tarty	3 łyżki
śmietana 18 proc	240 ml
ser żółty	50 g
winogrona zielone i czerwone	po 300 g
miód	2 łyżki
olej rzepakowy	

Do smaku

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat

cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 We wrzątku parzymy liście sałaty po ok. 15 sekund i wyciągamy. Odcinamy z nich twarde unerwienia.

Szczypiorek siekamy i podsmażamy na oleju. Do zmielonego filetu z dorsza dodajemy szczypiorek, majonez, bułkę tartą, posiekany koperek. Doprawiamy do smaku przyprawą do ryb i mieszamy. Na każdy liść wykładamy ok. 1 łyżki masy i zwijamy gołąbki. Najpierw zwijamy boki do środka, a potem zwijamy w rulon tak, żeby twardsza część była w środku. Gołąbki układamy w naczyniu żaroodpornym.

KROK 2 Przygotowujemy sos do gołąbków. Wyciągamy wcześniej przygotowany rosół warzywny. Kiedy zacznie wrzeć dodajemy 3 łyżki śmietany i mieszamy. Następnie dodajemy 3 łyżeczki chrzanu tartego. Doprawiamy do smaku cukrem, solą i białym pieprzem i ponownie mieszamy.

KROK 3 Przygotowanym sosem polewamy gołąbki i posypujemy startym na tarce żółtym serem.

Na blachę wyłożoną pergaminem wykładamy winogrona. Wierzch polewamy miodem i oprószamy świeżo mielonym czarnym pieprzem. Gołąbki i winogrona wstawiamy razem do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 25-30 min. Winogrona możemy wyciągnąć wcześniej z piekarnika - jak tylko skórka na owocach zacznie pękać

KROK 4 Gołąbki wyjmujemy z piekarnika i wykładamy na nie winogrona.