

---

# Dorsz w sosie musztardowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2935 razy.

100g dorsza,  
suszony estragon,  
szczypta soli,  
olej,  
1/2 łyżki musztardy,  
pieprz,  
łyżka śmietany,  
łyżka rzeżuchy,  
1/10 l wywaru z warzyw,

Dorsz posypać solą i estragonem, usmażyć w małej ilości oleju, odstawić w ciepłe miejsce.

Musztardę rozmieszać na tej samej patelni ze śmietaną,

wlać wywar, zagotować, doprawić.

Rybę polać sosem, posypać posiekaną rzeżuchą.

Podawać z ziemniakami z wody.

---

Dorsz w sosie musztardowym bardzo dobry ale robię go z ryżem wymieszany z podsmażoną cebulą i papryką. Bardzo dobre

Nadestaf(a):