
Dorsz w sosie musztardowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2970 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):