

Bigos z dorsza

Przepis dodany przez użytkownika bocian1986

Potrawa dla miłośników ryb :)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Dorsz - 60 dag
- Kapusta cukrowa - 60 dag
- Cebula - 2 szt.
- Słonina - 3 dag
- Tłuszcz - 5 dag
- Mąka - 3 dag
- Grzyby - 10 dag
- Jabłka - 10 dag
- Koncentrat pomidorowy - 3 dag
- Sól, cukier, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.

Dorsz oczyścić z łusek, sprawić, opłukać, odfiletować, zdjąć skórę, obrać z ości. Filety pokroić na porcje szerokości 1,5 cm. Z kręgosłupa i ości ugotować 1/2 l wywaru. Grzyby suszone opłukać, ugotować, pokroić w cienkie paseczki. Kapustę obrać ze zwiędłych liści, opłukać, cienko poszatkować, zalać 1/4 l wywaru z ryby, dodać grzyby z wywarem, obraną, pokrojoną w krążki cebulę, ugotować. Rybę posolić, oprószyć pieprzem, mąką. Obsmażyć na tłuszczu z dwóch stron, położyć na wierzchu kapusty, gotować razem 15 minut. Kapustę doprawić zasmażką przygotowaną na słoninie. Dodać jabłka opłukane, starte na tarce o drobnych otworach, włożyć koncentrat pomidorowy. Wymieszać, zagotować. Przyprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny.

Podawać z ziemniakami.

Ryby, z których można przygotować potrawę: karp, sum lub lin.