Ryba po niemiecku

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ryba po niemiecku

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 850 g filetów z dorsza albo innej chudej ryby • 1 mała cebulka, -
- 1 cytryna • świeża natka pietruszki, 6 ziaren ziela angielskiego • 6 ziaren czarnego pie -
- 1 goździk • 1 liść laurowy, 2 łyżki musztardy • 6 łyżek masła, sól i świeżo zmielony pie -

Etapy przyrządzania:

1. 1. Cytrynę dobrze sparzyć i zetrzeć skórkę z jednej trzeciej części. Na dużą patelnię włożyć cebulę, łodygi natki pietruszki, ziele angielskie, ziarna pieprzu, goździk, liść laurowy i skórkę z cytryny. Zalać wszystko wodą i zagotować. Przykryć i dusić 20 minut. 2. W tym czasie przygotować rybę. Ułożyć filety na talerzu i skropić sokiem z cytryny. Odstawić na czas duszenia wywaru. Gdy minie 20 minut włożyć filety na patelnię, przykryć i dusić wszystko razem na małym ogniu jeszcze 10 minut. 3. Ok. 250 ml wywaru przelać z patelni do rondelka i gotować aż połowa wyparuje. Następnie dodać musztardę, wymieszać i stopniowo dodawać masło (po 1 łyżce), cały mieszając trzepaczką. Doprawić solą i pieprzem. 4. Uduszoną rybę położyć na talerzu i polać każdą porcję sosem. Resztę sosu podać w osobnym naczyniu. Do tak przyrządzonej ryby pasują ziemniaki i gotowane warzywa.