

Dorsz w sosie musztardowym

Przepis dodany przez użytkownika cassia



Dorsz jest naprawdę wysmienita rybą...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- dorsz - 100 g
- sól - szczypta szczypta(y)
- olej -
- musztarda - 0,5 łyżka(i)
- śmietana - 1 łyżka(i)
- szczypiorek - 1 łyżka(i)
- wywar z warzyw - 500 g

Etapy przyrządzania:

- 1.** 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, wymieszać ze szczypiorkiem. Rybę polać sosem. Podawać z ziemniakami z wody.