

Polędwiczki z dorsza na maśle



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **354** Ocena: **3790**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 polędwiczki z dorsza (lub dwa grubsze kawałki innej, podobnej ryby)
- łyżka masła klarowanego
- łyżka masła
- Pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę myjemy i sprawdzamy czy nie ma ości. Jeśli na nie napotkamy usuwamy je. Rybę delikatnie doprawiamy pieprzem i solą.

Rozgrzewamy patelnię o nieprzywierającym dnie. Wrzucamy na nią klarowane masło. Na rozpuszczone masło wrzucamy rybę. Po około 3-4 minutach, kiedy ryba będzie gotowa z jednej strony, delikatnie przewracamy ją na drugą stronę. Smażymy kolejne 3 minuty. Ryba jest gotowa, kiedy mięso jest całkowicie białe i dzieli się na płaty. Na koniec ściągamy patelnię z ognia i wrzucamy na nią masło. Takim roztopionym masłem kilka razy polewamy kawałki ryby.

- 2 Rybę podajemy w towarzystwie kawałka cytryny. Można ją także podać na risotto z zielonymi szparagami, tak jak na zdjęciach.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: