

smażony dorsz z cebulką i sosem pomidorowym



Autor: **bellamozzarella**
Przepisów: **161** Ocena: **1388**

 1-2 os.  30 min  średnie  dostępne

Składniki:

- filety z dorsza 2,3 szt.
- passata 300 ml
- mascarpone
- oliwa z oliwek
- cebula 2 średnie
- sól młynek
- pieprz cytrynowy młynek
- cytryna
- mąka 2,3 łyżki
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 filety płuczemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, polewamy sokiem z połowy cytryny, oprószamy solą i pieprzem i odstawiamy na chwilę (na czas przygotowania sosu - 10,15 min)
cebulkę kroimy na połowy, nie szatkujemy, nie w piórka-tylko krótko pojedyncze warstwy przesmażamy na osobnej małej patelni-odstawiamy
- 2 w średniej wielkości garnuszku podgrzewamy passatę, dodajemy łyżkę oliwy z oliwek i łyżkę mascarpone, doprawiamy solą i pieprzem, delikatnie mieszamy i rozprowadzamy na małym ogniu do konsystencji kremowego sosu
- 3 dorsza panierujemy w mące i smażymy na oleju na osobnej patelni na piękny rumiano-złoty kolor (przed panierowaniem kroimy rybę na dość małe kawałki)
- 4 na przygotowany talerz wlewamy porcję sosu pomidorowego, na nim układamy kawałki dorsza, dodajemy cebulę, doprawiamy jeszcze w razie potrzeby solą i pieprzem i łyżką oliwy możemy podać w zestawie z puree i sałatką z kapusty pekińskiej
- 5 Smacznego ;-)

Twoje notatki do przepisu: