

Sola ze smażoną cytryną na buraczkach



Autor: **Dobry Tydzień**
Przepisów: **1520** Ocena: **12882**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 3 ziemniaki
- 30 dag buraków
- 40 dag filetów z soli
- łyżka orzechów laskowych
- mieszanka sałat
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka miodu
- kilka gałązek koperku
- cytryna
- olej do smażenia
- niepełna szklanka mleka
- łyżka koziego sera
- szczypta gałki muskatołowej
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki gotuj 15 minut, odstaw w wodzie, w której się gotowały, na noc. Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę, ugotuj na parze. Sok z cytryny, miód, 2 łyżki oleju, sól i pieprz wymieszaj. Pokryj marynatą umytą i pokrojoną rybę. Smaż ją skórą do dołu przez kilka minut.
- 2 Buraki i ziemniaki połącz z mlekiem i kozim serem, przypraw gałką muskatołową i pieprzem, zmiksuj blenderem. Na odrobinie oleju podsmaż plastry cytryny.
- 3 Na talerzu układaj puree z buraków, rybę, plaster cytryny. Dekoruj sałatą, koperkiem i posiekanymi orzechami.
- 4 CZAS: około 45 minut

Źródło: Dobry Tydzień

Twoje notatki do przepisu: