



## Dorsz z cytryną i czosnkiem

Steps: 7

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

2 sztuki	Dorsz polędwica	1/2 kostki	Masła
6 ząbków	Czosnku	4 sztuki	Ziemniaki
1/2 szklanki	Mąka pszenna	1 sztuka	Cytryna
1 pęczek	Natka pietruszki	Szczypta	Gałka muszkatołowa
Szczypta	Pieprz młotkowany		Sól, pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki przekrój na pół i obgotuj w osolonej wodzie, aż będą prawie miękkie.
2. Czosnek i natkę pietruszki drobno posiekaj.
3. Polędwicę z dorsza poporcuj na mniejsze kawałki po około 4 cm grubości. Rybę dopraw solą i młotkowanym pieprzem. Obtocz w mące pszennej doprawionej gałką muszkatołową.
4. Na średnio rozgrzanej patelni umieść masło. Gdy zacznie się pieniać, połóż kawałki ryby i obsmaż je z obydwóch stron na rumiany kolor.
5. Zdejmij rybę i kolejno obsmaż ziemniaki.
6. Na patelnię dodaj czosnek, pietruszkę, sok z cytryny i usmażoną rybę.
7. Całość delikatnie wymieszaj i polej powstałym smakowym masłem.

Dorsz z cytryną i czosnkiem

Stand 23.10.2023