

Dorsz w sosie koperkowym z kaparami idealny na święta :-)



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **168** Ocena: **4086**

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- Dorsz filet 500 g.
- Koper 1 pęczek.
- Masło 50 g.
- Śmietanka 30 % 330 ml.
- Czosnek 1 ząbek.
- Kapary kilkanaście sztuk.
- Olej rzepakowy.
- Cytryna 2 plasterki.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę należy opłukać i osuszyć ręcznikiem papierowym, następnie sprawdzamy czy wszystkie ości są wyjęte.

Rybę dzielimy na 4 porcję, oprószamy solą i pieprzem,

rozgrzewamy patelnię, wlewamy odrobinę oleju i wrzucamy masło.

Gdy masło się rozpuści układamy dorsza na patelni i podsmażamy po 2 minuty z obu stron, następnie wykładamy rybę na talerz i na pozostały tłuszcz wrzucamy posiekany czosnek i kapary, podsmażamy chwilę i zalewamy śmietanką, dorzucamy posiekany koper, całość redukujemy aby sos zrobił się gęsty i 2 minuty przed końcem dorzucamy podsmażonego dorsza aby nabrał temperatury i doszedł w środku.

Gotowe !!!

Na talerzu układamy kawałki dorsza zalewamy sosem i układamy połówki cytryny na górę ryby.

Polecam serdecznie :-)

Twoje notatki do przepisu: