

Dorsz w porach

Dorsz w porach – kremowa uczta z morskimi akcentami

Delikatny dorsz otulony aksamitnym sosem porowym to prawdziwa symfonia smaków, która zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. Soczyste filety rybne, obsypane aromatycznym koperkiem i skąpane w cytrusowej marynacie, nabierają wyjątkowego charakteru. Sekret tej potrawy tkwi w harmonijnym połączeniu delikatności dorsza z kremową konsystencją sosu, w którym główną rolę odgrywa por – warzywo o subtelnie słodkawym smaku.

Przygotowanie rozpoczynamy od marynaty z oliwy, soli, skórki cytrynowej i pieprzu cytrynowego, która nada rybie niepowtarzalny aromat. Następnie delikatnie obsmażamy filety, by zachować ich soczystość. Kremowy [sos](#) porowy, wzbogacony śmietaną i sokiem z cytryny, stanowi idealne dopełnienie dla delikatnego mięsa dorsza. Całość doprawiona świeżym koperkiem tworzy danie, które z pewnością zagości na Waszych stołach częściej niż raz.

Dla kogo?

Dorsz w porach to propozycja dla wszystkich, którzy chcą wprowadzić więcej ryb do swojej diety, ale obawiają się skomplikowanych przepisów. To danie przekona każdego niedowiarka, że przyrządzanie ryb jest nie tylko proste, ale daje też fantastyczne efekty smakowe.

Na jaką okazję?

To idealna propozycja na szybki, ale elegancki obiad w środku tygodnia. Potrzebujesz zaledwie 30 minut i kilku podstawowych

składników, by wyczarować danie godne restauracji. Sprawdzi się nawet wtedy, gdy Twój terminarz pęka w szwach.

Czy wiesz, że?

Najbardziej popularną odmianą tej ryby jest dorsz atlantycki, zwany też wątluszem. W wodach Bałtyku możemy spotkać dorsza bałtyckiego, który również świetnie sprawdzi się w tym przepisie.

Dla urozmaicenia

Dorsz w sosie porowym doskonale komponuje się z brązowym ryżem, który dodaje potrawie pełnoziarnistego charakteru. Możesz również podać go z gotowanymi ziemniakami lub świeżą bagietką do maczania w aromatycznym sosie.