



## Dania główne

# MAŚLANY DORSZ



### SKŁADNIKI

- 600 g filetu z dorsza
- **100 g masła klarowanego**
- 1 cukinia
- 2 duże pory
- **2 szklanki mleka Wypasionego 3,2%**
- 3 pieczarki
- pieczek tymianku
- 3 szalotki
- 300 ml dobrej jakości octu winnego
- **200 g masła Polskiego**
- sól i pieprz do smaku
- pieczek szczypiorku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Zaczynamy od przygotowania dorsza. Filety myjemy, oczyszczamy z pozostałych ości i porcjujemy na kawałki o masie ok. 120 gram każdy. Następnie dokładnie osuszamy skórę.
- Cukinie kroimy na kawałki wielkości kciuka. Pory myjemy, oczyszczamy oraz odcinamy zielone części, następnie przekrajamy wzdłuż na kawałki o długości około 7 cm.
- W garnku zagotowujemy mleko ze szczyptą soli, dodajemy pory oraz cukinie i całość gotujemy około 5 minut. Mleko nada warzywom charakterystyczny delikatny smak. Odlewamy mleko, doprawiamy solą i pieprzem.
- Pieczarki kroimy na możliwie cienkie plasterki i pozostawiamy surowe. Na małej łyżeczce masła Polskiego przesmażamy posiekaną drobno szalotkę, następnie dolewamy ocet, wrzucamy dwie gałązki tymianku i całość gotujemy na silnym ogniu, aby zredukować płyn o minimum połowę.
- Następnie bardzo zimne masło Polskie kroimy w kostkę i dodajemy partiami do gorącego sosu. Całość mieszamy trzepaczką tak, aby sos był napowietrzony. Pilnujemy przy tym, aby sos się nie gotował.
- Na grubej patelni rozpuszczamy klarowane masło i smażymy rybę, zaczynając od strony ze skórą. Gdy skórka się zarumieni, przewracamy rybę i smażymy jeszcze chwilę. Usmażone kawałki odsączamy na ręczniku papierowym i doprawiamy solą oraz pieprzem.
- Dorsza podajemy ułożonego na warzywach duszonych w mleku i polewamy maślanym sosem.
- Całość ozdabiamy plasterkami surowych pieczarek oraz posiekanym drobno szczypiorkiem.