

Dorsz po kujawsku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - 1,2 kg filetów z dorsza dokładnie umyć, pokroić na kawałki ok. 5 cm szerokości. Kawałki ryby posypać solą i pieprzem, ułożyć w naczyniu do gotowania na parze, przykryć pokrywą.

Krok 2 - 250 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze kawałki, 100 g marchwi obrać, pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 3 - Do dzbanka wlać 1 litr wody, przykryć naczyniem z dorszem. Gotować na parze – czas 15 minut.

Krok 4 - Zdjąć naczynie z rybą, wodę wylać, dzbanek umyć i osuszyć.

Krok 5 - W dzbanku umieścić nóż, włożyć ok. 250 g obranej i przekrojonej na kawałki cebuli oraz 100 g obranej marchwi pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 7.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać warzywa ze ścian naczynia, wlać 30 g oleju, włożyć 30 g masła. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić - temperatura 85°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Wyjąć nóż. Do cebuli wlać 300 g piwa, wsypać 1

płaską łyżeczkę soli, $\frac{3}{4}$ łyżeczki pieprzu. Do koszyczka włożyć 4 goździki, koszyczek umieścić w dzbanku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować – temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z goździkami. Do dzbanka włożyć nóż. Do sosu dodać 100 g pokruszonego piernika, wlać sok z 1 cytryny, dodać 1 łyżeczkę miodu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować sos – czas 30 sekund, prędkość 10.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, spróbować sos, ewentualnie doprawić.

Krok 10 - Dorsza podawać na gorąco, polanego sosem.

Wskazówki :

Do przygotowania sosu można użyć piernika przygotowanego wg przepisu na piernik żytni (bez dodatku bakalii).