Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Dorsz, szczupak, sandacz, lub lin z wody z masłem

W ten sam sposób ugotować i podać każdą inną rybę morską.

Składniki:

- dorsz , 1 kg
- pietruszka, 5 dag
- marchew, 5 dag
- seler, 5 dag
- cebula, 3 dag
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- masło, 5 dag
- jajka, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Z dorsza zdjąć skórą, oczyścić jamę brzuszną z błon, rybę skropić octem. Ugotować wywar, odcedzić, posolić. Do wrzącego wywaru włożyć rybę i gotować na brzegu płyty 20 minut na bardzo słabym ogniu. Ugotować, obrać i posiekać jaja, posiekać zieleninę. Zrumienić masło. Ugotowaną rybę wyjąć, odsączyć, ułożyć na półmisku, posypać jajem i zieleniną, skropić masłem. Podawać z ziemniakami i sałatą zieloną, pomidorową, pomidorami ośnieżanymi lub surówką warzywną. Ugotowaną rybę można podawać z ostrymi sosami, zwłaszcza z sosem chrzanowym i ziemniakami. W ten sam sposób ugotować i podać każdą inną rybę morską, np. flądrę, karmazyna, makrelę, pstrąga itp.