



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Rolada z dorsza

Danie jest smaczne i proste do zrobienia .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- filet z dorsza, 1 kg
- kajzerki , 1 szt.
- mleko, 100 ml
- cebula, 8 dag
- masło, 4 dag
- sól, 1 łyżecz.
- pieprz, 2 szczypta
- włoszczyzna, 30 dag

Sposób przygotowania:

1 . Włoszczyznę obieramy , myjemy i kroimy . Bułkę namaczamy w mleku , odciskamy . Cebulę siekamy i rumienimy na maśle . Rybę mielimy z bułką . Dodajemy cebulę i jajko . Doprawiamy i wyrabiamy . Przekładamy na wilgotne płótno , formujemy wałek . Zwijamy , końce zawiązujemy .2 . Warzywa wkładamy do brytfanny , zalewamy wrzącą wodą i wkładamy rybę . Gotujemy na małym ogniu około 1 godziny . Studzimy w wywarze . Dorsza wyjmujemy , odwijamy i kroimy w około 1,5 cm plastry .

