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

Dorsz zapiekany w sosie chrzanowym

Podawać z ziemniakami oblanymi zrumienionym masłem i posypanymi zieloną pietruszką.

Składniki:

- dorsz , 1.25 kg
- masło, 5 dag
- mąka , 5 dag
- chrzan, 10 dag
- śmietana, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- ryba, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Rybę opłukać, oczyścić, skropić octem; szczupaka oczyścić z łusek sprawić, opłukać; rybą i jadalne wnętrzności posolić, włożyć do porcelanowego naczynia, odstawić. Sporządzić sos: chrzan opłukać, zetrzeć. Masło stopić, dodać mąką, podsmażyć, odstawić. Zasmażką rozprowadzić śmietaną, mieszając zagotować, dodać chrzanu, soli, octu. cukru do smaku; na końcu wymieszać z surowymi żółtkami. Rybą osuszyć, włożyć do środka jadalne wnętrzności, ułożyć na ogniotrwałym półmisku, skropić masłem, podpiec; gdy mięso zmięknie (ok. 30 min.), rybę zalać gęstym sosem i zapiec. Gdy skórka zrumieni się, podawać na tym samym półmisku.