



Zapiekana ryba w sosie porowym

 4 porcje

 60 min

Składniki

- 500-700 g filetów z białej ryby (np. dorsza)
- 3 pory (pokrojona biała część)
- 200ml bulionu lub rosołu
- 100 ml białego, wytrawnego wina
- 2 łyżki masła klarowanego do smażenia
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 50 ml śmietanki 30%
- sól, pieprz

Przygotowanie

1

W robocie założyć naczynie do gotowania na parze. Na metalowe naczynie ułożyć pokrojone w prostokąty - filety z ryby. Ustawić parametry gotowania - 120 stopni, prędkość 4, czas 30 minut.



30 min



120



4

2

Na szerokiej patelni rozpuścić masło klarowane i podsmażyć na nim pokrojone pory.

3

Gdy się dobrze usmażą, wlewamy białe wino i bulion, redukujemy aż sos zmniejszy objętość.

4

Kolejno dodajemy śmietankę i jeszcze całość gotujemy przez około 5 minut.

5

Doprawiamy solą i pieprzem. Gotowy sos miksujemy w robocie - prędkość 5, 10 sekund.



10 s



-



5

6

Sosem polewamy kawałki ryby i podajemy z ulubionymi dodatkami.