

PODAJEMY PRZEPIS NA DORSZA W ZIELONYM SOSIE W FOLII

Dorsz w zielonym sosie A LA MAGDA GESSLER. Jak przygotować pysznego dorsza z KUCHENNYCH REWOLUCJI MAGDY GESSLER?

W jednym z odcinków KUCHENNYCH REWOLUCJI, słynna restauratorka i celebrytka, Magda Gessler odwiedziła restaurację o nazwie Fregata. Zobacz, jakie zmiany w menu zaproponowała Magda Gessler i jak przyrządzić dorsza w zielonym sosie. Podajemy przepis á la Magda Gessler!

[dorsz Gessler](#), [kuchenne rewolucje](#), [Kuchenne rewolucje Gessler](#), [Kuchenne rewolucje Gessler przepisy](#), [Magda Gessler](#), [przepis](#), [przepis na dorsza w folii](#), [przepis na dorsza w zielonym sosie](#), [ryba Gessler](#)



Dorsz w zielonym sosie a la Magda Gessler. fot.: Photos.com

PORADY DNIA

- [JAKIE PRZEKĄSKI na SYLWESTRA? Podajemy PRZEPIS NA TANIA SAŁATKE...](#)
- [SYLWESTER 2012/2013. Koktajle alkoholowe – jak dekorować i ozdobić...](#)
- [Jak ugotować przepyszny rosół na NOWY ROK?](#)

DORSZ W SOSIE ZIELONYM !

Tematem przewodnim odcinka, w którym Magda Gessler próbowała odmienić restaurację "Fregata" w Koszalinie, były ryby. Słynna restauratorka pokazała kucharzom, jak przygotować świeżego dorsza w zielonym sosie. Specjalnie dla naszych czytelników podajemy prosty przepis na tę rybę á la **Magda Gessler**.

Składniki do dorsza w zielonym sosie - przepis á la Magda Gessler

Wśród składników, które będziesz potrzebować do przygotowania tej potrawy, to:

- 1 kg filetu z dorsza
- 3 jajka
- 1 cebula
- 6 łyżek oleju
- 3 łyżki octu estragonowego
- 150 ml gęstej śmietany
- 150 gramów masła
- 1 szklanka bulionu
- natka pietruszki
- szczypiorek
- 1 cytryna
- przyprawy: sól, pieprz biały mielony.

Większość z wymienionych składników wchodzi w skład zielonego sosu.

Jak przygotować zielony sos do dorsza - przepis á la Magda Gessler

Najpierw cebulę należy obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Gdy cebula już się podsmaży, należy dodać 3 łyżki octu i szklankę rozrobionego bulionu, sól i pieprz do smaku. Tak przygotowany bulion trzeba zagotować, przetrzeć przez sitko i odstawić do przestudzenia. Następnie, gdy ostygnie, wywar trzeba ubić na parze razem z oddzielnymi z jajek żółtkami. Na samym końcu należy dodać rozpuszczone masło, posiekany szczypiorek i natkę i delikatnie jeszcze raz ubić wszystkie składniki.

Jak przygotować dorsza - przepis á la Magda Gessler

Dorsza należy umyć, osuszyć i doprawić solą. Tak przygotowaną rybę trzeba następnie podsmażyć z obydwu stron, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, a potem wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni. Rybę piec około 15 minut. W tym czasie można umyć cytrynę i pokroić ją na cząstki.

Po wyjęciu ryby z piekarnika należy ją połączyć przygotowanym zielonym sosem i udekorować cząstkami cytryny.

SMACZNEGO!

http://www.mowimyjak.pl/styl-zycia/kuchnia/dorsz-w-zielonym-sosie-a-la-magda-gessler-jak-przygotowac-pyszne-dorsza-z-kuchennych-rewolucji-mag,17_42795.html