

## Filety z dorsza zapiekane I

### Składniki:

2 mrożone filety z dorsza (ok. 0,5 kg)

0,5 kg małych ziemniaków.

Od 2 do 6 ząbków czosnku. Cytryna.

Tłuszcz (olej + margaryna). Sól, pieprz.

### Sposób przyrządzania:

- Filety przygotuj do smażenia. Można skorzystać z mojego sposobu, podanego na stronie: Smażone filety rybne z ziemniaczanym puree.
- Odcisnięte z wody filety, posól i skrop sokiem z cytryny.
- Ziemniaki ugotuj w mundurkach.
- Na patelni rozgrzej tłuszcz (olej + margaryna 50 na 50) i obsmaż dorsza z obu stron.
- Przy pomocy łopatki do obracania ułóż filety w naczyniu żaroodpornym i posyp je rozdrobnionym czosnkiem.
- Ziemniaki obierz, lekko rozciśnij, poukładaj w naczyniu, najlepiej obok dorszowych filetów. Posmaruj ziemniaki tłuszczem po smażonej rybie, posól je i posyp pieprzem.
- Piekarnik rozgrzej do 200 stopni. Zapiekaj potrawę ok. 10 minut, aż wierzch ryby i ziemniaków się zrumieni.
  - Podawaj z surówką z kiszonej kapusty i mocnym wytrawnym białym winem.

## Filety z dorsza zapiekane II

Jest to ta sama potrawa, tylko prostsza w przyrządzeniu.

Składniki jak wyżej.

Sposób przyrządzenia:

- Przygotowane w taki sam sposób filety z dorsza obsmażamy na patelni i posypujemy rozdrobnionym czosnkiem. Dorsz jest bardzo kruchą rybą i nie przejmuj się, jeśli filety podczas smażenia się porozpadają.
- Na patelnię z usmażoną rybą, poukładaj obrane ziemniaki, wcześniej ugotowane w mundurkach. Można je rozcisnąć lub poprzekrawać na połówki. Posól je i popieprz.
- Patelnię z potrawą wkładamy do nagrzanego piekarnika i zapiekamy ok. 10 minut.
  - Oczywiście czosnkowe filety podajemy z mocnym wytrawnym białym winem.

## Filety z dorsza grillowane III

Składniki jak wyżej.

Sposób przyrządzenia: - Przygotowane w taki sam sposób filety, posypane rozdrobnionym czosnkiem, umieszczamy w specjalnych koszyczkach i pieczemy na rozpalonym grillu po 10 minut z każdej strony.

- Podajemy z plasterkami cebuli, cytryny, ćwiartkami pomidorów i oddzielnie pieczonymi na grillu ziemniakami.