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](http://www.mowimyjak.pl/tagi/dorsz-gessler,53804/), [kuchenne rewolucje](http://www.mowimyjak.pl/tagi/kuchenne-rewolucje,5249/), [Kuchenne rewolucje Gessler](http://www.mowimyjak.pl/tagi/kuchenne-rewolucje-gessler,33062/), [Kuchenne rewolucje Gessler przepisy](http://www.mowimyjak.pl/tagi/kuchenne-rewolucje-gessler-przepisy,48875/), [Magda Gessler](http://www.mowimyjak.pl/tagi/magda-gessler,2691/), [przepis](http://www.mowimyjak.pl/tagi/przepis,217/), [przepis na dorsza w folii](http://www.mowimyjak.pl/tagi/przepis-na-dorsza-w-folii,74960/), [przepis na dorsza w zielonym sosie](http://www.mowimyjak.pl/tagi/przepis-na-dorsza-w-zielonym-sosie,52474/), [ryba Gessler](http://www.mowimyjak.pl/tagi/ryba-gessler,53805/)



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

**PORADY DNIA**

* [JAKIE PRZEKĄSKI na SYLWESTRA? Podajemy PRZEPIS NA TANIĄ SAŁATKĘ...](http://www.mowimyjak.pl/styl-zycia/kuchnia/jakie-przekaski-na-sylwestra-podajemy-przepis-na-tania-salatke-ziemniaczana,17_50905.html)
* [SYLWESTER 2012/2013. Koktajle alkoholowe – jak dekorować i ozdobić...](http://www.mowimyjak.pl/styl-zycia/kuchnia/sylwester-2012-2013-koktajle-alkoholowe-jak-dekorowac-i-ozdobic-drinki-na-sylwestra,17_50885.html)
* [Jak ugotować przepyszny rosół na NOWY ROK?](http://www.mowimyjak.pl/styl-zycia/kuchnia/jak-ugotowac-przepyszny-rosol-na-nowy-rok,17_50872.html)

***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 oddzielonymi 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 polać 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-pysznego-dorsza-z-kuchennych-rewolucji-mag,17\_42795.html