



Dorsz z cytrynowym Aioli

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad**,

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj sos Aioli. W misce połącz majonez, drobno starty czosnek, sok z cytryny, skórkę z cytryny, mleko, pieprz i sól. Wymieszaj dokładnie, aż do połączenia się składników.

Krok 2

Dorsz umyj i osusz. Dopraw przyprawą włoską, pieprzem i solą.

Krok 3

Na patelni rozgrzej oliwę i masło. Smaż dorsza na złoty kolor z dwóch stron.

Krok 4

Dorsz podawaj z sosem Aioli oraz ulubionymi dodatkami. Smacznego!

Składniki:

4 filety z dorsza (170 g każdy)

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżka masła łąciate

1 łyżeczka przyprawy włoskiej

sól

pieprz

Sos Aioli:

2 łyżki majonezu

½ łyżeczki skórki z cytryny

1 łyżeczka soku z cytryny

1 łyżeczka czosnku

sól

świeżo mielony czarny pieprz

1 łyżeczka mleka UHT łąciate 2%