

DYNIOWY KREM Z PIECZONYM DORSZEM I KARMELIZOWANĄ PIETRUSZKĄ

ROLE:



SKŁADNIK DANIA



WYJĄTKOWE OKAZJE

SKŁADNIKI (4 PORCJE):



1000 g
1500 ml

Puree z Dyni 100% Warzyw

Bulion warzywny

Oliwa

240 g
Kilka
1 sztuka

Polędwica z dorsza

Gałązki tymianku

Cytryna - Sok z cytryny

Sól, pieprz ziołowy

Korzeń pietruszki

Miód

2 sztuki
2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Puree z dyni zamrożone włożyć do garnka, zalać bulionem, doprowadzić do wrzenia i doprawić. Gęstość kremu wyregulować ilością dolewającego bulionu. Rybę natrzeć oliwą, skropić sokiem z cytryny i doprawić solą. Na wierzchu ułożyć kilka gałązek tymianku i umieścić kawałki ryby na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Dorsza piec w temperaturze 180°C ok. 20 min. Pietruszkę obrać i pokroić na wąskie, długie paski (można użyć obieraczki do warzyw julienne). Umieścić na blaszce do pieczenia. Polać 3 łyżkami oliwy, 2 łyżeczkami miodu, doprawić solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Piec w 180°C, przez 20 min, od czasu do czasu mieszając. Pietruszkę i dorsza można piec jednocześnie.

SPOSÓB PODANIA:

Ciepły krem nalać do talerzy. Po środku ułożyć kawałek upieczonego dorsza i pietruszkę. Całość, skropić oliwą.