



Dorsz z salsą truskawkową i zielonymi kluseczkami



Składniki

- 450 g filet z dorsza atlantyckiego
- 3 łyżki serek mascarpone
- 1.5 szkl. truskawki
- 1 łyżka sok z cytryny
- 1 łyżeczka ocet balsamiczny
- 2 łyżki cukier
- 1 szczypta pieprz cytrynowy
- 1 szczypta sól ziołowa
- 1 łyżka wiórki masła
- 2 szt. jajka
- 0.5 szklanki mąka
- 1 łyżka olej rzepakowy
- 1 szczypta sól
- 3 łyżeczki granat-ziarna
- 2 garstki świeża mięta

Sposób przygotowania

Filety z dorsza myjemy pod zimną wodą i osuszamy ręcznikiem papierowym. Folię aluminiową tniemy w prostokąty, każdy oprószamy solą ziołową i pieprzem cytrynowym, kładziemy po jednym kawałki fileta, ponownie oprószamy przyprawami, układamy po wiórku masła i zawijamy w szczelny pakuneczek. Tak przygotowane wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 30 minut. Salsa truskawkowa Truskawki myjemy, pozbawiamy szypułek i przekładamy na patelnię. Posypujemy cukrem (ilość wg uznania, ja dałam 2 płaskie łyżki), skrapiamy sokiem z cytryny i octem balsamicznym i chwilę przesmażamy, następnie dodajemy serek mascarpone i na małym ogniu smażyjemy aż się rozpuści, a sos nieco zredukuje. Kluseczki kładzione szpinakowe Jajka wbijamy do miski, rozkłócamy, dodajemy mąkę i rozmrożony, odcisnięty szpinak. Przyprawiamy czosnkiem niedźwiedzim, solą ziołową i pieprzem (najlepiej świeżo mielonym). Całość dokładnie mieszamy łyżką, aż masa stanie się jednolita - powinna być gęsta. W garnku gotujemy wodę, lekko solimy i wlewamy łyżkę oleju. We wrzątku maczamy łyżkę, następnie gorącą nabieramy małe porcje ciasta i zanurzamy w wodzie, postępujemy tak z całym ciastem. Gotujemy minutę od wypłynięcia na wierzch. Rybę polewamy sosem truskawkowym, podajemy z kluseczkami i dekorujemy ziarenkami granatu, listkami świeżej mięty oraz połówkami truskawek. Cała dekoracja jest do zjedzenia. Smacznego :)

- 2 szt. brykiety mrożonego szpinaku
- 6 szt. truskawki