



DORSZ Z NADZIENIEM MIGDAŁOWYM I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

SKŁADNIKI NADZIENIE MIGDAŁOWE

- 2 ząbki czosnku przepuszczone przez prasę
- ½ małej czerwonej cebuli pokrojonej w drobną kostkę
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 300 g chleba razowego pokrojonego w kostkę 1-2 cm
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- ½ łyżeczki rozgniecionych ziaren pieprzu
- 3 łyżki suszonego estragonu (albo kopru lub bazylii)
- 60 g roztopionego masła
- 30–50 ml ciepłej wody
- 60 g posiekanych migdałów prażonych

SKŁADNIKI RYBY

- 4 filety z dorsza
- 8–10 pasków boczku (opcjonalnie)
- Sól i cytryna do przybrania

SKŁADNIKI PIECZONE ZIEMNIAKI

- 680 g młodych ziemniaków, przekrojonych na pół
- 1 łyżeczka cebuli w proszku
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 3–4 szczypty soli
- 2 łyżki niesolonego masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 250 ml zimnej wody

PRZYGOTOWANIE NADZIENIE MIGDAŁOWE

1. Czosnek i cebulę podsmaż na oliwie z oliwek, aż będą miękkie, lecz niezarumienione, a następnie zdejmij z ognia i wymieszaj razem z pozostałymi składnikami na nadzienie.

PRZYGOTOWANIE DORSZ

1. Przemyj filety z dorsza pod zimną wodą i osusz ręcznikiem papierowym.
2. Rozprowadź równo nadzienie na każdym filecie, pozostawiając 2 cm wolnego miejsca przy dolnym brzegu.
3. Zwiń filety i w razie potrzeby zepnij wykałaczką. Opcjonalnie rozłóż paski boczku i ciasno owiń nimi filety.
4. Umieść zwinięte filety na patelni 30 cm iCook o nieprzywierającej powierzchni rybą w dół. Zostaw 1–2 cm wolnego miejsca między filetami, aby zapewnić dobre krążenie powietrza.
5. Smaż filety na jednej stronie przez 8–12 minut, a następnie obróć je i smaż jeszcze przez 8–12 minut.

PRZYGOTOWANIE ZIEMNIAKI

1. Włóż ziemniaki do 4-litrowego naczynia iCook do gotowania na parze, zalej 250 ml zimnej wody i gotuj przez 15 minut. Odcedź i odstaw na bok.
2. Postaw patelnię iCook 25 cm o nieprzywierającej powierzchni na średnim ogniu i włóż do środka masło oraz oliwę z oliwek. Po roztopieniu masła dodaj młode ziemniaki i mieszaj.
3. Posyp ziemniaki czosnkiem i cebulą w proszku, delikatnie wymieszaj, a następnie smaż na średnim ogniu, aż proszek zrobi się ciemny i twardy.
4. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Odstaw do ostygnięcia na 15 minut przed podaniem.