



Dorsz z kurkami na puree z kalafiora



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

dorsz polędwica - 4 szt.
boczek plastry - - kilka
sól i pieprz - - do smaku
czosnek - 2-3 ząbek
kurki (mogą być mrożone) - 300 g
cebula - 1 szt.
mały kalafior - 1 szt.

korzeń pietruszki (opcjonalnie) - 1 szt.
gałka muskatołowa - - do smaku
śmietanki roślinnej lub 30% zwykłej krowiej - 100 ml
masło lub oliwa z oliwek - 50 ml
szczypiorek - - do smaku
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Polędwicę z dorsza podzielić na cztery części, doprawić solą i pieprzem, owinać w plastry boczku. Usmążyć na średnim ogniu dodać czosnek w łupinach. Oczyszczone kurki podzielić na mniejsze kawałki jeśli są duże. Cebulkę pokroić w kostkę i zeszklić na łyżce masła lub oleju dodać sól i pieprz i kurki. Dusić 3-5 minut. Kalafior ugotować z korzeniem pietruszki około 10 minut w osolonej wodzie. Odcedzić i dolać 100 ml śmietanki kremówki lub roślinnej. Dodać gałkę muskatołową oraz usmażony i obrany z łupin czosnek i zmiksować. Na talerz wyłożyć purée i umieścić rybę, a na wierzchu kurki i szczypiorek oraz doprawiamy pieprzem.