

Czarny dorsz

Składniki

dorsz

sól

pieprz

dymka

4 łyżeczki oleju rzepakowego z pierwszego tłoczenia

1 łyżeczka miodu

połówka cytryny

cukinia

Przygotowanie:

1. Dorsza posól i popierz. Cukinię posól i połóż na ruszcie.
2. Dressing przygotuj z oleju rzepakowego, soku z cytryny, miodu i dymki. Wyciśnij sok z połówki cytryny, dodaj dymkę lub szczypiorek oraz łyżkę miodu. Całość posól. Sos przelej do słoika, zakręć i szejkuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
3. Rybę i cukinię przełóż na talerz. Całość polej przygotowanym wcześniej sosem.