**Rolada z dorsza z sosem tatarskim**

Filety z dorsza bez skóry 500g

Bułka czerstwa 50g

Cebula 50g

Masło 10g

Sól, pieprz do smaku

Wywar :

Marchew 80g

Pietruszka 30g

Seler 30g

Por 50g

Sól, ziele angielskie, liść laurowy

Sos tatarski:

Majonez 370g

Grzyby marynowane 25g

Ogórki konserwowe 110g

Sól, cukier do smaku

 Sposób przygotowania:

- Sos tatarski: Grzyby i ogórki kroimy w drobną kostkę, łączymy z majonezem i doprawiamy do smaku solą i cukrem.

Rolada: Z włoszczyzny i przypraw gotujemy wywar. Bułkę po namoczeniu odciskamy i mielimy z filetami. Cebule drobno kroimy. Do rybnej masy mielonej dodajemy cebulę, jajko, masło, sól, sól i pieprz. Całość dobrze wyrabiamy. Z masy formujemy podłużną roladę , owijamy ją w gazę lub folie aluminiową. Roladę gotujemy we wrzącym wywarze z warzyw ok 40minut. Następnie kroimy w plastry. Podajemy z sosem tatarskim.

**Dish name:**

Cod roulade with tartar sauce

**Ingredients:**

Cod fillets (skinless) - 500g

Crumbs – 50g

Onion – 50g

Butter – 10g

Salt, pepper

**Broth**

carrot 80g

parsley 30g

celery 30g

leek 50g

Salt, allspice, bay leaf

**Tartar sauce**

mayonnaise 370g

Marinated mushrooms 25g

Pickles 110g

Salt and sugar to taste

**Preparation:**

tartar sauce: cut mushrooms and pickles

Chopped ingredients mix with mayonnaise and season with salt and sugar.

**Roulade:**

prepare the broth ,cleanse fillets, mince it with crumbs

cut onions finely add to the rest ingredients.

Knead well the whole mass and make it into roulade, wrap it in aluminum foil.

Cook roulade in boiling broth with vegetables (around 40minut). Cut the roulade into slices. Serve it with tartar sauce.