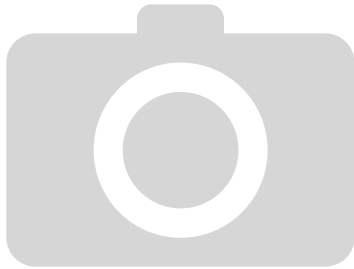


## Dorsz po węgiersku



### PARYSEK10



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebule</b>	2
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>kwaśna śmietana</b>	1 szklanka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	
<b>filet z dorsza</b>	1/2 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę pokroić w nieduże kawałki. Obrane cebule pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na łyżce masła na złoto. Dodać mąkę, chwilę smażyć, aż się zarumieni, wlać szklankę wody i śmietanę, dodać paprykę. Całość zagotować. Do sosu włożyć rybę i dusić razem 10-15 minut. Podawać z ziemniakami lub makaronem.