

Dorsz "w pomidorach"



ASICZEKZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 kg
olej do smażenia	
woda	
koncentrat pomidorowy	4 szt
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
cukier	0,5 łyżeczki
ocet	1 łyżeczka
filet z dorsza	
mąka krupczatka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oczyszczonego dorsza kroimy na kawałki, solimy i obtaczamy w mące krupczatce. Smażymy na złoty kolor
- KROK 2 Cebulę pokrojoną w talarki dusimy do miękkości
- KROK 3 Kiedy cebula będzie miękka, dolewamy wodę, dodajemy koncentraty i pozostałe składniki zalewy. Przygotowaną zalewę chwilę gotujemy, następnie gorącą zalewą zalewamy rybę