

## Dorsz w porach z pomidorami

**LEONKA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>dorsz</b>	0,5 kg
<b>przecier pomidorowy</b>	
<b>por</b>	3
<b>cebula</b>	
<b>pomidor</b>	
<b>przyprawy</b>	
<b>olej</b>	
<b>sok z cytryny</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory myjemy, kroimy i smazamy wrzatkami przez 1 minutę, następnie dusimy pod przykryciem wraz z przecierem pomidorowym przez 20 minut. Cebule obieramy, drobno siekamy i podsmażamy na oleju i dodajemy do porów. Następnie dodajemy przyprawy. Rybę kroimy na kawałki i smażymy na oleju. Dorsza układamy na półmisek i polewamy sosem, dekorujemy plasterkami pomidorów, smacznego! :)