

## Dorsz w sosie pomidorowym



**ŁUKASZ15**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ryba

**filet z dorsza** 1 kg

**sól**

**pieprz**

**sok z cytryny** 1 łyżka

**jajko**

**mąka** 2 dkg

**Bułka tarta klasyczna Prymat** 5 dkg

**olej do smażenia**

#### Sos pomidorowy

**cebula** 1 szt

**marchew** 2

**pomidory krojone z puszki** 1 puszka

**smalec** 0,5 łyżki

**przyprawy**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytego i osuszonego dorsza kroimy na mniejsze kawałki. Następnie skrapiamy sokiem z cytryny, oprószamy solą i pieprzem. Przygotowaną rybkę obtaczamy w mące, w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju z każdej strony.

Sos; Marchewkę ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebulkę kroimy w piórko. Na rozgrzanym smalcu rumienimy cebulkę, dodajemy marchewkę i smażymy ok. 2 minut. Dodajemy zmiksowane pomidorki razem z zalewą. I dusimy na wolnym ogniu ok. 20 minut. Dostawiamy do smaku. W razie potrzeby delikatnie podlewamy wodą. Usmażoną rybkę przekładamy do garnka i dodajemy przygotowany zimny sos. Odstawiamy w zimne miejsce.