

Ryba w sosie tomatillos

COOKARKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

morszczuk	700 g
oliwa	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
sól do smaku	
pieprz	
salsa	
miechunka	200 g
kolendra świeża	
papryczka chili	kawałeczek
dodatek	
cebulka	1 mała
sok z limonki	1/2 (do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z dorsza skrapiamy oliwą i sokiem z limonki ,nacieramy posiekanym czosnkiem ,posypujemy solą i pieprzem .Przykrywamy i odstawiamy na pół godziny . Składniki na salsę miksujemy . Rybę kładziemy na patelni , pokrywamy każdy kawałek salsą , przykrywamy pokrywką i smażyemy około 10 minut . Rybę posypać pokrojoną w piórka cebulką .