sola w welurowym sosie

KATE131

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	500 g
cebula	2 szt
olej sojowy	4 łyżki
żółtko jajek	2 szt
śmietana	150 g
filet z dorsza	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomidory sparzyć,obrać ze sjórki i pokroić w ćwiartki.na patelni podsmażyć posiekaną cebulę,dodac pomidory i przyprawy i dusić ok 10 min pod przykryciem. włożyć pokrojone na kawałki filety i dusic 20min. rybę wyjąć, sos zmiksować,dodac smietanę wymieszaną z żółtkami i podgrzewać na małym ogniu - nie gotować. polać rybę.podawać z ryżem,ziemniakami lub makaronem.