

Dorsz w curry



DOROTA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula

czosnek

śmietana

ser żółty

Przyprawa curry orientalna Prymat

musztarda

sól

pieprz

oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostki rybne solimy, skrapiamy cytryną, w międzyczasie kroimy cebule w piórka i dusimy na oliwie podlewając wodą. Posypujemy obficie curry. Następnie wkładamy rybę w te cebule, smarujemy rozartym czosnkiem i przykrywamy dusząc. Smarujemy rybę łyżeczką (lub więcej) musztardy i odwracamy. Na koniec dolewamy trochę śmietany i obficie posypujemy startym serem, przykrywamy i dusimy do momentu rozpuszczenia się sera. Smacznego!