Dorsz na parze z bazylia i pomidorami

ALLICE

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
pomidory	2 duże sztuki
masło	2 łyżki
sol, pieprz, sok z cytryny	do smaku
filet z dorsza	80 dkg
bazylia świeża	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety skropic sokiem z cytryny, opruszyc solą i pieprzem. Obłożyc krążkami cebuli i odstawic na godzinę w chłodne miejsce. Pomidory spażyc i obraz ze skórki. Rybę wraz z cebulą przełożyc do naczynia do gotowania na parze, ułożyc na niej pomidory i obłożyc częścią całych liści bazylii. Ugotowac. Zdjąc ugotowaną bazylię i posypac świeżą posiekana bazycią. Położyc na rybie masło aby sie stopiło.