

Dorsz w rondlu



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z dorsza	4 kawałki
oliwa	3 łyżki
cebula	
czosnek	2 ząbki
koncentrat pomidorowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cienko pokrojoną cebulę przesmażyć na oliwie na jasnozłoty kolor, dodać roztarty czosnek, koncentrat, tymianek, liść laurowy i wino, gotować kilkanaście minut. Opłukane kawałki filetów posolić i posypać pieprzem, włożyć do rondla z wywarem i gotować 20 minut pod przykryciem. Podawać z ryżem.