

Dorsz w pomidorach



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z dorsza	1 kg
cebula	4 szt
marchew marynowana	1 słoiczek
koncentrat pomidorowy	1 puszcza
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kawałki dorsza smażymy.
2. Zalewę ze słoika z marchwi wlewamy na patelnię. Marchew układamy na talerz i widelcem rozgniatamy, wrzucamy do zalewy. Wstawiamy na mały ogień razem z przyprawami.
3. Pokrojoną cebulę smażymy na patelni, łączymy z marchewką, dodajemy koncentrat, jeszcze trochę dusimy, następnie nakładamy na rybę.