

Dorada w sosie śmietanowym z koperkiem



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Dorada	500 gram
koper świeży	do smaku
śmietana 12%	400 mililitrów
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę przyprawiamy obsmażamy po minucie z każdej strony. Do rondla wlewamy śmietanę przyprawiamy dodajemy posiekany koperek chwilę gotujemy. Rybę zalewamy sosem dusimy 20 minut.