

Dorsz w sosie pomidorowym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	50 dag
koncentrat pomidorowy	5 łyżek
woda	200 ml
ocet	100 ml
cebula	1 sztuka
cukier	1 łyżeczka
oliwa	4-5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety dorsza należy pozbawić wierzchniej skóry, następnie opłukać je, posolić i usmażyć na rozgrzanym na patelni oleju z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu należy ułożyć je na półmisku. Wodę należy zagotować wraz z solą, pieprzem, liściem laurowym, zieleń angielskim i cukrem, dodać pokrojoną w plasterki cebulę, ocet i koncentrat pomidorowy. Po ugotowaniu należy ostudzić. Tak przygotowanym sosem należy zalać dorsza ułożonego na półmisku. Można udekorować zielenią.