

Dorsz po grecku



Kuchnia: śródziemnomorska

Czas przygotowania: 45 min do 60 min

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- dorsz - 6 kostek
- cebula - 8 szt.
- pomidory - 2 szt.
- oliwa - 125 ml
- masło - 2 łyżki
- cytryny - 2 szt.
- czosnek - 2 szt.
- sól - 2 łyżeczki
- pieprz - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

Cebulę i czosnek skroić, podsmażyć na oliwie na złoty kolor. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem. Włożyć posolone filety. Obłożyć je usmażoną cebulą z czosnkiem. Na każdym filecie położyć plasterki pomidora i cytryny. Skropić to wszystko 1/2 szklanki wody. Piec w temp. 190°C przez 30 minut. Połączyć sosem powstałym przy pieczeniu. Podawać na gorąco do pieczywa.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!