Dorsz w warzywach

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Koszty przyrządzenia: 15
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- cebula - 1 szt.
- marchew - 3 szt.
- pietruszka - 2 szt.
- filer z dorsza - 1 duży

Opis przygotowania:

Dorsza oczywiście odmrażam i kroje na kawałki. Jak jest jeszcze wilgotny obtaczam go w mące zmieszanej z vegetą i zaraz na patelnie. Jak się ryb
obsmaży przekładam ją do naczynia żaroodpornego.
Teraz warzywa: pierwszą smażę cebulę, a do cebuli dodaję starte pietruszki i marchewki. Wszytko doprawiam vegetą i chwilkę podsmażam.
Rybę zasypuje warzywami i piekę od 30 do 40min w 200-stu stopniach.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!