

Dorsz pieczony z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



dorsz

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filet z dorsz - 15 dag
- sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- sól biały pieprz curry -
- marchew - 1 szt.
- łodygi selera naciowego - 3 szt.
- szalotka - 1 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- rosół - 3/4 szkl.
- mały pomidor -
- mozzarella - 2 plastry
- ryż - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Rybę skropić sokiem z cytryny i posolić. Obraną marchewkę pokroić w cienkie słupki, seler w plasterki. Szalotkę posiekać. Rozgrzać pół łyżki masła, zeszklić połowę szalotki. Dodać marchewkę i seler, podsmażyć, przyprawić do smaku solą i białym pieprzem. Przełożyć do żaroodpornej formy, wymieszać z połową szklanki rosółu. Na warzywach umieścić filet z dorsza. Przykryć plasterkami pomidora oraz mozzarellą, opruszyć solą i białym pieprzem. Zapiekać ok 25 minut w temp 200 C. Na pozostałym tłuszczu zeszklić resztę szalotek. Wrzucić ryż, opruszyć połową łyżeczki curry i zasmażyć. Wlać pozostały rosół, gotować 20 min do miękkości. Ryż podawać do ryby i warzyw