

Dorsz zapiekany z fasolą

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Dorsz zapiekany z fasolą

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 750 g filetów z dorsza, 500 g białej fasoli, 2 cebule -
- 2 marchwie, 2 ząbki czosnku, 100 g masła -
- 150 g śmietanki 2 łyżki ketchupu, 2 pomidory, 50 g tartego sera, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Dorsza włożyć do zimnej wody i zagotować, zostawić na 10 min, następnie wyjąć i podzielić na drobne kawałki. Fasolę gotować w 4 l zimnej wody, bardzo wolno doprowadzić do zagotowania. Następnie odlać wodę i zalać fasolę przygotowaną wrzącą wodą, dodać marchew, cebulę i włoszczyznę. Gotować bardzo wolno. Gdy fasola będzie miękka, wyjąć 1 szklankę i przetrzeć przez sito na puree. Jedną cebulę i czosnek przesmażyć na maśle nie rumieniąc. Rozprowadzić w szklance wywaru z fasoli, dodać śmietankę, ketchup oraz puree z fasoli w takiej ilości aby otrzymać niezbyt gęsty sos. Wymieszać fasolę z ugotowanym dorszem przyprawić solą i pieprzem. Włożyć do żaroodpornego naczynia, polać przygotowanym sosem, na wierzchu ułożyć pomidory pokrojone w plasterki, posypać tartym serem i wstawić do piekarnika (180 st. C) na około 30 min.

