

Dorsz z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

smaczny z ziemniakami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety z dorsza - 80 dag
- sok cytrynowy - 4 łyżeczka(i)
- por - 2 szt.
- woda - 2 szkl.
- pieczarki - 20 dag
- mieszanka suszonych ziół - 1 łyżeczka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

1. Filety z dorsza natrzeć solą i pieprzem. Do garnka wlać wodę, zagotować, dodać sok z cytryny. Dodać rybę. Pory umyć, odrzucić zielone części. Części białe pokroić w cienkie plasterki. Pieczarki oczyścić, umyć i pokroić w paseczki. Dodać wraz z porami do ryby. Dusić pod przykryciem na bardzo małym ogniu około 15 minut. W połowie duszenia dodać zioła.

