
Dorsz po grecku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4267 razy.

6 kostek filetów z dorsza (70 dag),

8 cebul (60 dag),

1/2 szklanki oliwy,

2 pomidory,

2 cytryny,

2 łyżki masła,

2 ząbki czosnku,

2 łyżeczki soli,

1 łyżeczka pieprzu.

Cebulę i czosnek obrać , pokroić w plasterki i usmażyć na oliwie na złoty kolor. Żaroodporne naczynie lub blachę do pieczenia wysmarować masłem. Włożyć umyte, osączone posolone filety. Obłożyć je usmażoną cebulą i czosnkiem.

Na każdej porcji położyć plasterki pomidora i cytryny.

Skropić potrawę wodą (ok. 1/2 szklanki) i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 190 st.C. Piec 30 min.

Podawać polane sosem wytworzonym podczas pieczenia, ze świeżym białym pieczywem.