
Dorsz zapiekany po baskijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3048 razy.

600-700 g filetów z dorsza,

300 g pomidorów,

50 g masła,

2-3 ząbki czosnku,

3 cebule,

sól, pieprz,

zielenina

Posiekać cebulę oraz czosnek i włożyć je na dno naczynia żaroodpornego razem z pomidorami pokrojonymi w plasterki i pieczarkami pokrojonymi w paski. Doprawić solą i pieprzem, ułożyć na tym rybę, położyć kawałeczki masła. Zapiekać pod przykryciem 45 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>