

Rybka w pomidorach

Składniki (dla rodziny):

- pół kg filetów z dorsza (bez skóry)
- pół cytryny
- 4 łyżki oleju
- 3 pomidory
- 2 cebule
- 3 łyżki śmietany 18%
- koperek
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

Filety opłucz, skrop sokiem z cytryny. Cebule obierz, drobno posiekaj, podduś na oleju, aż będą szkliste. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój na plasterki. W garnku ułóż cebulę, pomidory, a na wierzchu rybę. Duś pod przykryciem około 10 minut. Dodaj śmietanę i duś jeszcze 5 minut. Posyp posiekaną zielenią.

Smacznego!