

Dorsz

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Dorsz duszony

Czas przygotowania: 120 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- filet z dorsza - 500 g
- ziemniaki - 500 g
- oliwa - 5 łyżka(i)
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 3
- nać pietruszki - 1 szt.
- goździki - 2 szt.
- sól pieprz - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

rondel,

Etapy przyrządzania:

1. Obrane i wypłukane ziemniaki oraz cebulę pokrajać na plastry.
Filety podzielić na małe kawałeczki
Dno rondla wyłożyć plastrami cebuli, lekko posypać solą i pieprzem, dodać roztarty czosnek oraz utłuczone goździki.
Na cebulę nałożyć warstwę ziemniaków oraz kawałki dorsza, posypać solą, pieprzem i posiekaną nacią pietruszki.
Wlać oliwę i przykrywszy naczynie piec około 90 minut w piekarniku na małym ogniu.
W czasie pieczenia potrząsać od czasu do czasu naczyniem.

Jak podawać?

na talerzach