



przepisy.pl

Dorsz po hiszpańsku



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- filety z dorsza bez skóry - 80 dekagramów
- cebule - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ziemniaki - 80 dekagramów
- dojrzałe pomidory - 40 dekagramów
- woda mineralna - 150 mililitrów
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Filety umyj, wysusz i pokrój na kawałki. Posyp przyprawą Knorr.
2. W rondlu rozgrzej oliwę, zeszklij na niej obraną i drobno posiekaną cebulę.
3. Dodaj obrane, umyte i pokrojone w plastry ziemniaki. Dopraw solą i pieprzem.
4. Dodaj sparzone, obrane ze skórek i pokrojone w plasterki pomidory, wodę oraz kawałki dorsza. Duś pod przykryciem do czasu, gdy ziemniaki będą miękkie. Posyp natką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl