



przepisy.pl

# Dorsz w sosie śmietanowym

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- olej
- pieprz
- śmietana - 1 szklanka
- sól
- mąka - 3 łyżki
- papryka - 1 sztuka
- mielona papryka - 2 łyżki
- filety z dorsza - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ryby umyj, odciśnij, oprósz solą i pieprzem.
2. Następnie obtocz rybę w mące i usmaż na rozgrzanym tłuszczu.
3. Paprykę pokrój w paski, podsmaż na oleju w którym smażyła się ryba.
4. Śmietanę dopraw do smaku i zalej papryką . Wymieszaj, włóż rybę i duś potrawę przez 20 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)