

Dorsz w boczku i kartoflach

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety z dorsza - 600 g
- boczek - 150 g
- kartofle - 150 g
- cebula - 2 szt.
- śmietana - 200 ml
- pieprz - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Kartofle obieramy, po czym kroimy na plastry, zalewamy wrzątkiem i gotujemy około 5 minut. W międzyczasie dorsza dzielimy na kawałki, zalewamy małą ilością wody i gotujemy wówczas dodajemy odcedzone kartofle, solimy do smaku i dusimy nadal około 10minut. Następnie posiekaną cebulę oraz pokrojony w kostkę boczek podsmażamy na złoty kolor wówczas zlewamy nadmiar tłuszczu a dodajemy śmietanę. Całość dokładnie mieszamy i przed podaniem polewamy rybę i kartofle. Posypujemy świeżo zmielonym pieprzem.

Smacznego!

