



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Dorsz lub karp po grecku

Rybę po grecku można podawać na gorąco lub na zimno.

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- ryba, 1.5 dag
- olej, 5 dag
- seler, 15 dag
- marchew, 10 dag
- pietruszka, 10 dag
- cebula, 2 szt.
- koncentrat pomidorowy, 6 dag
- liść bobkowy, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- musztarda, 2 dag
- ocet, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, odfiletować ze skórą, wyporcjować w poprzek na kawałki szerokości 4 cm, posolić. Rozgrzać olej, filety usmażyć z obu stron, ułożyć na półmisku jeden kawałek koło drugiego. Wszystkie warzywa oczyścić, pokrajać w drobną kostkę. Warzywa włożyć na gorący olej pozostały ze smażenia ryb, podsmażyć, dodać sól i przyprawy, skropić wodą i udusić do miękkości. Do ugotowanych warzyw dodać przecier z pomidorów, przyprawy, ocet i cukier do smaku. Warzywa powinny tylko lekko podpływać sosem. Warzywami obłożyć porcje usmażonej ryby, ostudzić.

