Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Dorsz w czerwonym winie

Ten smak może zawrócić w głowie

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- filet z dorsza, 75 dag
- cebula, 10 dag
- seler, 15 dag
- masło roślinne, 6 dag
- czerwone wino, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- łagodna papryka, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Lekko, rozmrożone filety z dorsza pokrajać na 8—10 jednakowych kawałków i oprószyć je solą i papryką. W płaskim naczyniu stopić część tłuszczu. Ułożyć na nim połowę pokrajanych filetów. Cebulę drobno pokrajać i posypać nią ułożone filety, seler zetrzeć na tarce, posypać nim rybę i przykryć następną warstwą filetów. Przygotowaną tak potrawę zalać winem, dodać resztę masła, rozkładając je na powierzchni, przykryć i na bardzo małym ogniu dusić 25 minut pod przykryciem. Rybę włożyć na ogrzany półmisek, przybrać gałązkami zielonej pietruszki. Podawać z bułką i surówką.