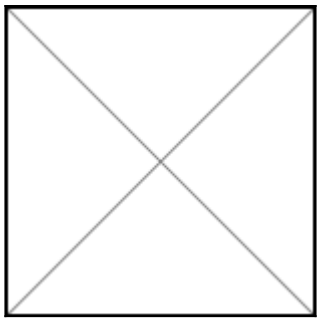

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Ryba z zielonym groszkiem

Świeży groszek byłby lepszy

Składniki:

- ryba morska, 1.5 kg
- groszek w puszce, 1 szt.
- cebula, 3 szt.
- boczek wędzony, 20 dag
- pomidor, 25 dag
- masło, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Z umytej ryby zdjąć 2 duże filety, następnie posolić, posypać pieprzem i związać nicią jak baleron. Cebulki obrać, z pomidorów zdjąć skórkę, zanurzając je pojedynczo we "wrzątku. W płaskim rondlu rozgrzać masło, włożyć pokrajany boczek, lekko podrumienić, dodać cebulki, potem pomidory pokrajane w cząstki, po czym włożyć rybę i groszek, przykryć. Dusić około 40 min. potrząsając od czasu do czasu rondlem, tak aby potrawa nie przywarła. Jeżeli trzeba, dodać 1—2 łyżki zalewy z groszku. Kiedy danie będzie gotowe — zdjąć nitkę, rybę ułożyć na talerzu, obsypać groszkiem, polać sosem, w którym się dusiła.