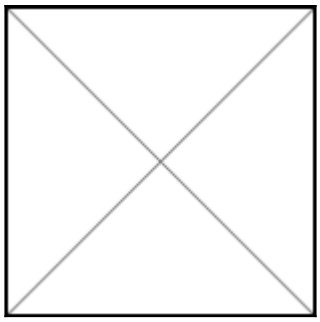

Tekst i zdjęcie: **Vardes** - Kuchcik (132)

Dorsz w sosie pieczarkowym

Bardzo smaczny i prosty :)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Składniki:

- filet z dorsza, 1 kg
- pieczarka, 1 kg
- cebula biała, 1 szt.
- Śmietana 18% , 2 łyżk.
- mąka , 1 łyżk.
- olej, 1 szkl.
- woda, 2 szkl.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 0 uncja
- mielony pieprz, 0 uncja

Sposób przygotowania:

Pieczarki obrać, pokroić w plasterki. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Pieczarki i cebulę zeszklić na oleju. Dodać dwie szkl. wody, dusić 35min pod przykryciem. Śmietanę wymieszać z mąką - zaciągnąć tym sos. Dodać posiekaną pietruszkę, sól i pieprz. Dorsza ugotować w lekko osolonej wodzie (max 5 minut), wyłożyć do naczynia, polać sosem. Smacznego :D