

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*  
**FILETY Z DORSZA**  
**Z AROMATYCZNYMI ZIEMNIAKAMI**

SKŁADNIKI:

- filet z dorsza 600g
- przyprawa uniwersalna 1 łyżeczka
- ziemniaki 400g
- cebula czerwona 2 szt.
- boczek wędzony 100g
- czosnek pół główki
- natka pietruszki 0,5 pęczka
- oliwa z oliwek
- pieprz czarny szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Filety z dorsza umyj, osusz papierowym ręcznikiem i podziel na porcje. Oprósź je przyprawą uniwersalną.
2. Ziemniaki ugotuj w lekko osolonej wodzie (powinny być ugotowane na półtwardo). Następnie delikatnie przestudź i pokrój w ćwiartki.
3. Boczek pokrój w słupki. Czosnek obierz, cebule pokrój w piórka, natkę pietruszki posiekaj.
4. Na rozgrzanej oliwie usmaź ziemniaki. Dodaj boczek, rozgnieciony czosnek i po chwili smażenia, także cebulę oraz posiekaną natkę pietruszki. Całość dopraw do smaku pieprzem.
5. W tym samym czasie usmaź przyprawionego dorsza. Podawaj z aromatycznymi ziemniakami i lekką sałatą.

*SMACZNEGO!*