

Ryba po grecku

Składniki

1 kg ryby, np. pangii lub dorsza,
4 marchewki,
1/4 selera,
3 liście laurowe,
5 kulek ziela angielskiego,
6 łyżek przecieru pomidorowego,
sól,
pieprz,
troszkę wody,
4 łyżki bułki tartej,
olej do smażenia.

Sposób przyrządzenia

Rybę pokroić na mniejsze porcje, oprószyć solą i pieprzem, obtoczyć w bułce tartej. Usmażyć na oleju. Marchew i seler zetrzeć na małych oczkach, dodać do oleju od smażenia ryby. Dodać ziele, liście laurowe i przecier. Podlać odrobiną wody, doprawić do smaku solą i pieprzem. Dusić na małym ogniu ok. 10 min. Rybę przełożyć sosem, schłodzić.