

Złocisty dorsz z siekanymi czarnymi oliwkami, cebulą i pomidorem

03

 **GOTUJ** 
W DRODZE



SKŁADNIKI



NA 1 OSOBĘ

Smażonka:

100 g odsolonych płatów dorsza

1/2 cebuli

1 ząbek czosnku

2 jajka

1 ziemniak

Garść posiekanej natki pietruszki

Oliwa z oliwek

Sól i czarny pieprz

Siekane warzywa:

60 g czarnych oliwek bezpestkowych

1/4 cebuli

1 pomidor

PRZYGOTOWANIE

1 Smażonka:

Siekamy czosnek. Kroimy cebulę w piórka, a ziemniaka w bardzo drobne frytki. Na patelni z dużą ilością oliwy podsmażamy czosnek. Dodajemy cebulę, sól, pieprz i mieszamy składniki. Smażymy frytki na oleju, po czym je odcedzamy. Następnie smażymy dorsza, przewracając go kilka razy i dodajemy frytki. Gotujemy przez minutę.

2 Dodajemy jajko:

Podczas smażenia dorsza ubijamy jajka i wylewamy na patelnię. Czekamy, aż jajko się zetnie i dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Solimy i pieprzymy do smaku i gotowe.

3 Siekamy warzywa:

Wszystkie składniki drobno siekamy, dodajemy oliwę z oliwek, sól, pieprz i uzyskaną zalewą polewamy rybę.

Większej liczby osób, po prostu pomnóż
ilości przez liczbę osób.