





Duszony dorsz z krewetkami w sosie pomidorowo winnym

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

Składniki:

dorsz połędwica - 2 szt.

krewetki - 6 szt.

oliwa z oliwek - 3 łyżka

czosnek - 2 ząbek

płatki chili - - trochę

kolendra ziarna - 1/2 łyżeczka

pomidorki koktajlowe - 500 g

sól i pieprz - - do smaku

skórka otarta z cytryny - - do smaku

świeża kolendra i bazylija - 1 garść

białe wino - 100 ml

Dodatkowe info:

Dorsz duszony w pomidorach z krewetkami w białym winie. Można to samo zrobić z łososiem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte pomidorki kroimy na połówki. W rondlu rozgrzewamy oliwę dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę, ziarna kolendry i chili w płatkach podsmażamy chwilę i dodajemy pomidorki. Kiedy puszczą sok dodajemy posolonego i oprószonego pieprzem dorsza, dolewamy wino i odparowujemy je. Dusimy dorsza ok. 10 minut w połowie czasu gotowania przekręcamy na drugą stronę. Dodajemy krewetki i dusimy 3- 4 minuty, aż zrobią się różowe. Na koniec posypujemy skórką z cytryny. Podajemy posypane ziołami.