





Dorsz ze szpinakiem

Czas na pyszną rybkę

 Czas na High: 1

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- polędwica z dorsza, 300 g
- szpinak, 5 garści
- parmezan, 4 łyżki
- śmietana 30%. 300 ml
- sok z cytryny, łyżeczka



Wykonanie:

Śmietanę pomieszaj z tartym parmezanem. Polędwicę z dorsza pokrój w grubą kostkę. Składniki umieść w wolnowarze Crock-Pot, dodaj szpinak pomieszaj. Ustaw na poziom high i gotuj przez 1 godzinę. Przed podaniem dopraw sokiem z cytryny.

Złote myśli

- Dorsza możesz zastąpić inną białą rybą.