



Doradă regală cu roșii și lămâi

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1	doradă regală	300 g	baby cartofi
1	cățel usturoi	2	cepe verzi
350 ml	supă de pasăre	350 ml	vin alb sec
70 g	unt	1	frunză dafin
1	lămâie galbenă		roșii cherry
	sare, piper		mărar proaspăt

Instructions

Gătește, savurează și, dacă dorești, împarte rețeta, dar și preparatul cu cei dragi. Le vei face o mare plăcere și lor.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 200°C.

Pasul 2. Curăță ceapa și cartofii, apoi adaugă-i într-o tavă.

Pasul 3. Zdrobește cățelul de usturoi și presară-l deasupra legumelor.

Pasul 4. Acoperă cu supa de pasăre și vinul.

Pasul 5. Condimentează cu sare și piper, apoi adaugă frunza de dafin.

Pasul 6. Pune și bucățele de unt, păstrând o jumătate din cantitate pentru mai târziu.

Pasul 7. Coace legumele la cuptor, timp de 45 de minute.

Pasul 8. Scoate vasul din cuptor, adaugă cele două dorade peste cartofi, condimentează-le cu sare și piper și, din loc în loc, pune bucăți de unt.

Pasul 9. Adaugă feliile de lămâie, mărar tocat și roșiile cherry tăiate în jumătăți.

Pasul 10. Introdu din nou la cuptor, pentru 45 de minute.

Preparatul este gata când dorada e gătită, iar cartofii sunt aurii și fragezi.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Doradă regală cu roșii și lămâi

Stand 16.11.2023