



*bild saknas*

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

## GREKISK FISKGRYTA

### Ingredienser ▮

400 g torskfile  
1 st lök, gul  
3 klyftor vitlök  
1 st citron (2 msk pressad citron)  
örtsalt  
svartpeppar  
oregano  
olivolja  
100 g fetaost  
2 burkar tomater, krossade  
ris

### Gör så här ▮

Grovhacka gul lök. Skiva vitlöken. Bryn löken i olja på svag värme tills den mjuknat. Häll över krossade tomater. Tillsätt kryddor och citronsaft. Låt allt småputtra 5 minuter.  
Skär torsken i stora tärningar och lägg ner i tomatblandningen. Låt allt småputtra under lock ca. 10 minuter.  
Tärna fetaost och strö över fisken.  
Servera med ris.