

inköpslistan.se

Av: anna manberg

- 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.