Dorsz pieczony z bananami

Składniki

- sól
- pieprz
- 500 g dorsz (filet)
- 0.25 łyżeczki tymianek
- 0.25 łyżeczki koperek
- 1 szt. banan
- 1 łyżka koncentrat pomidorowy
- 1.5 łyżki woda
- 1.5 łyżki oliwa
- 1 łyżeczka cukier
- 0.25 łyżeczki estragon

Sposób przygotowania

Banana obieramy i kroimy w plasterki. W miseczce mieszamy ze sobą koncentrat pomidorowy, cukier, oliwę i wodę. Następnie dodajemy banana i mieszamy. Cały sos pomidorowy powinien pokryć plasterki banana.Dorsza układamy w naczyniu żaroodpornym skórą do dołu. Oprószamy go solą, pieprzem i pozostałymi przyprawami: estragonem, koperkiem i tymiankiem. Na rybę wykładamy przygotowanego banana. Całość odstawiamy do lodówki na 1 h do schłodzenia. Następnie pieczemy go 30 minut w 180 stopniach. Życzę smacznego :)