

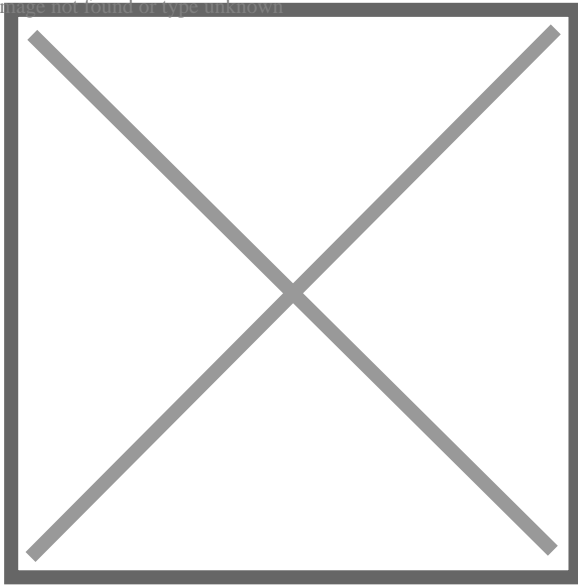
Μπακαλιάρος με ντομάτα, θυμάρι και ρίγανη

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



ΕΚΤΕΛΕΣΗ :

1. Κόβουμε το μπακαλιάρο σε μερίδες τον ξεπλένουμε και τον αφήνουμε να στεγνώσει
2. Σε βαθύ τηγάνι σωτάρουμε σε καυτό ελαιόλαδο το ψάρι και από τις 2 πλευρές
3. Σβήνουμε με το ούζο και αφήνουμε να σιγά - σιγά να εξατμιστούν τα υγρά
4. Προσθέτουμε τη ντομάτα, τα μυρωδικά και τη ζάχαρη και σιγοβράζουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα και να μαλακώσει το ψάρι.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

ΥΛΙΚΑ :

750 γρ. ξαρμυρισμένος Μπακαλιάρος

3 κ. σ. ελαιόλαδο

1 σφηνάκι τσίπουρο με γλυκάνισο

400 γρ. ντομάτα ψιλοκομμένη ή 1 κονσέρβα ντομάτα κονκασέ

Θυμάρι

Ρίγανη

1 κ. γ. ζάχαρη

Πηγή: monastiriaka.gr