

Fischer's torsk i kanel

ca. 600 g torskfilet
salt & peber
olie til stegning
2 rødløg
½ flaske rødvin
2 stk. kanel
1 spsk honning

Skær torskfileten ud i mindre stykker, drys med salt & peber og brun dem hurtigt i olie på panden. Læg dem i et ildfast fad.

Sauter fintsnittet rødløg i olie. Tilsæt rødvin, kanel og honning og lad det koge igennem.

Hæld rødvinslagen over fisken og sæt fadet i ovnen ved 180° i ca. 15 min.

Serveres med ris og evt. flutes

Man kan evt. svitse en halv pakke bacon i tern, som drysses over retten.

