

Dorsz pieczony



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 zielone papryki	40 dag
łyżeczka musztardy	1 łyżeczka
łyżeczka oregano	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
masło	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
filet z dorsza	1 kg
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżeczki
Natka pietruszki suszona Prymat	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naczynie żaroodporne wysmarować olejem. Dorsz opłukać, osuszyć, doprawić solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny i natrzeć musztardą. Kawałki ryby układać w naczyniu do zapiekania, posypać oregano i natką, przekładać oczyszczoną i pokrojoną w krążki papryką. Wierzch posypać tartą bułką i rozłożyć kawałeczki masła. Piec 40 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. W razie potrzeby wlać 4-5 łyżek wody. Podawać z pieczywem.
(4-6 porcji)