

Dorsz z jarzynami

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1
pietruszka	1
cebula	2
seler	kawałek
masło	2 łyżki
sól	
pieprz	
filet z dorsza	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dorsza pokroić na porcje. Warzywa obrać, umyć, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Naczynie do zapiekania wysmarować łyżką masła, ułożyć warstwami: jarzyny, rybę, jarzyny, aż do wyczerpania składników. Każdą warstwę oprószyć solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć wiórki masła, zapiekać ok. 30 min w temp. 180 stopni.