

Pieczony solony dorsz (Baccala al forno con patate)



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z dorsza	750 g
ziemniaki	750 g
oliwa	6 łyżek
natka pietruszki	1 łyżka
oregano	1 łyżeczka
cebula	1 szt
ząbki czosnku	2 szt
bułka tarta	5 łyżek
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połową ilości oliwy smarujemy dno naczynia do zapiekania. Dorsza kroimy na kawałki ,solimy z obu stron i układamy na dno naczynia.

Ziemniaki obieramy i kroimy na dużą kostkę ,układamy na rybie. Oprószamy posiekaną natką pietruszki ,posypujemy posiekaną cebulą i czosnkiem ,następnie oregano. Oprószamy solą i sporą ilością pieprzu. Posypujemy bułką tartą ,polewamy pozostałą oliwą i zapiekamy 45 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C.