

## Przepis dnia III, odc. 44: Pieczony halibut z porem, pieczarkami i Party Dipem Serowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>filety z halibuta</b>	4x160 g
<b>pieczarki</b>	10 szt. (pokrojone w grube plastry)
<b>por (biała część)</b>	2 szt. (pokrojone w plastry)
<b>pomidorki koktajlowe</b>	kilka szt.
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>Party Dip Serowy</b>	
<b>jogurt naturalny</b>	
<b>majonez</b>	
<b>Sól ziołowa jodowana Prymat</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>Czosnek staropolski Prymat</b>	
<b>Marynata</b>	
<b>olej</b>	4 łyżki (z pomidorów suszonych)
<b>musztarda delikatesowa</b>	1 łyżka
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki marynaty połączyć i natrzeć nią filety z halibuta. Dla aromatu na rybie można położyć gałązkę rozmarynu. Rybę ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec ok. 20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 2 Następnie przygotowujemy dip serowy. Łączymy jogurt, majonez i opakowanie Party Dipu serowego.
- KROK 3 Kroimy 5-6 pomidorów suszonych, pieczarki kroimy w grube plastry.
- KROK 4 Na rozgrzanej patelni na oleju podsmażyć pora przez ok. 1 minutę. Następnie dokładamy pomidory i pieczarki.
- KROK 5 Doprawiamy czosnkiem staropolskim, solą morską i tymiankiem. Na koniec dokładamy kawałek masła. Smażymy wszystko max. 5 minut.
- KROK 6 Warzywa usmażone układamy na talerzu, na nich upieczony filet z halibuta. Dekorujemy talerz liśćmi sałaty. Na koniec doprawiamy całość świeżo mielonym pieprzem. Podajemy ze schłodzonym Party Dipem Serowym.