

## Ryba w papilotach

**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>pomidor bez skóry</b>	2 sztuki
<b>marchew</b>	2 sztuki
<b>zielona papryka (świeża)</b>	1 sztuka
<b>seler naciowy</b>	3 łodygi
<b>natka pietruszki</b>	3 gałązki
<b>ryba</b>	4 kawałki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, natkę i seler posiekać, pomidora, paprykę i marchewkę drobno pokroić w kosteczką. Piekarnik nagrzać do 250 stopni. Warzywa doprawić solą i pieprzem. Rybę i warzywa ułożyć na folii aluminiowej. Dokładnie zamknąć papiloty i piec 10 minut.