

Zapiekana ryba w sosie smietanowo- koperkowym



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety rybne	600 g
śmietana 12-procentowa	200 ml
bulion drobiowy	50 ml
koperek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety układamy w naczyniu żaroodpornym. Smietana z bulionem i ziołami mieszamy. Zalewamy nimi filety z ryby. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy ok 30 min na 200 stopni. Podajemy z ziemniakami.