

## Dorada w sosie cytrynowym



**BEATA82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**1 średnia dorada 150 g siekanego mięszu pomidorów 3 ząbki czosnku 15  
czarnych oliwek 5 łyżek oliwy z oliwek otarta skórka**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Doradę umyć, obrać z łusek, usunąć wnętrzności. Nasolić i oprószyć pieprzem, skropić oliwą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 30 minut. W trakcie pieczenia obrócić. W rondelku rozgrzać oliwę, wrzucić posiekany drobno czosnek i smażyć przez 1 minutę. Następnie dodać pomidory i posiekane oliwki. Dusić przez 5 minut, doprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowanym sosem poleć rybę, posypać tartą skórką cytrynową.