

Dorsz pieczony



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z dorsza	1 kg
zielona papryka	2 sztuki
musztarda	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczka
natka pietruszka	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
masło	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
sól	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naczynie żaroodporne wysmarować olejem. Dorsza opłukać, osuszyć, doprawić solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny i natrzeć musztardą. Kawałki ryby układać w naczyniu do zapiekania, posypać oregano i natką, przekładać oczyszczoną pokrojoną w krążki papryką. Wierzch posypać tartą bułką i rozłożyć kawałeczki masła. Piec 40 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. W razie potrzeby wlać 4-5 łyżek wody. Podawać z pieczywem.