

Ryba zapiekana z serem



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filety rybne	60 dag
majonez	1/2 szklanki
masło	2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
przyprawa do potraw	1 łyżeczka
ser żółty	15 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

60 dag filetów rybnych, 15 dag startego żółtego sera, 1/2 szklanki majonezu, 1/2 łyżeczki pieprzu białego mielonego Prymat, 2 łyżki masła, 1 łyżeczka przyprawy do potraw KUCHAREK.

Rybę pokroić na porcje i posypać przyprawą KUCHAREK. Naczynie żaroodporne wyłożyć folią aluminiową wysmarowaną masłem. Ułożyć na folii kawałki ryby, posypać pieprzem i grubą warstwą sera, poleć majonezem i piec 35 min w temperaturze 180°C. Podawać z ziemniakami i pikantną surówką.

(4 porcje)