

Ryba a la pizza



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryba

chorizo

żółty ser

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 4 średnie filety z okonia morskiego, sól i pieprz do smaku, 12 dag chorizo w plasterkach, 3 średnie pomidory pokrojone w plasterki, 12 dag żółtego sera w plasterkach, 3 posiekane ząbki czosnku, 1 łyżka oregano, 2 łyżki rozpuszczonego masła, 1 posiekany pęczek natki pietruszki, pół szklanki wytrawnego wina.

SPOSÓB WYKONANIA: Filety posypać solą i pieprzem. Układać na nich chorizo, pomidory, ser, czosnek i oregano. Skropić masłem i grillować lub piec przez 15 minut. W czasie pieczenia skrapiać winem. Po upieczeniu rybę podać posypaną natką pietruszki.