

Przepis dnia III, odc. 44: Pieczony halibut z porem, pieczarkami i Party Dipem Serowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

filety z halibuta	4x160 g
pieczarki	10 szt. (pokrojone w grube plastry)
por (biała część)	2 szt. (pokrojone w plastry)
pomidorki koktajlowe	kilka szt.
masło	2 łyżki
olej rzepakowy	
Party Dip Serowy	
jogurt naturalny	
majonez	
Sól ziołowa jodowana Prymat	
tymianek	
Czosnek staropolski Prymat	

Marynata

olej	4 łyżki (z pomidorów suszonych)
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki marynaty połączyć i natrzeć nią filety z halibuta. Dla aromatu na rybie można położyć gałązkę rozmarynu. Rybę ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec ok. 20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 2 Następnie przygotowujemy dip serowy. Łączymy jogurt, majonez i opakowanie Party Dipu serowego.
- KROK 3 Kroimy 5-6 pomidorów suszonych, pieczarki kroimy w grube plastry.
- KROK 4 Na rozgrzanej patelni na oleju podsmażyć pora przez ok. 1 minutę. Następnie dokładamy pomidory i pieczarki.
- KROK 5 Doprawiamy czosnkiem staropolskim, solą morską i tymiankiem. Na koniec dokładamy kawałek masła. Smażymy wszystko max. 5 minut.
- KROK 6 Warzywa usmażone układamy na talerzu, na nich upieczony filet z halibuta. Dekorujemy talerz liśćmi sałaty. Na koniec doprawiamy całość świeżo mielonym pieprzem. Podajemy ze schłodzonym Party Dipem Serowym.