Dorsz z bazyliowym pesto

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z dorsza	4 sztuki
cukinia	1 sztuka
bazylia	1 pęczek
parmezan	20 dkg
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
oliwa	
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety posolić i odstawić do lodówki na 30 minut. W tym czasie zetrzeć na tarce cukinię i podsmażyć ją na oliwie. Dodać posiekaną bazylię, czosnek, bułkę tartą i parmezan. Dokładnie wymieszać. Z masy bazyliowej uformować 4 kulki i każdą z nich zawinąć w filet. Zapiekać w naczyniu żaroodpornym ok. 30 minut. Podawać z makaronem ugotowanym al dente i sosem pomidorowym.