

Dorsz zapiekany z mozzarellą



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z dorsza	2 sztuki
mozzarella kulki	1 sztuka
papryka czerwona	1/3 sztuki
boczek wędzony	10 dkg
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek drobno pokroić, wysmażyć na skwarki.
- KROK 2 Płat ryby posypać solą i pieprzem. Ułożyć na gorących skwarkach. Chwilę podsmażyć, obrócić na drugą stronę.
- KROK 3 Nałożyć plastry mozzarelli oraz paski papryki czerwonej.
Pod przykryciem smażyć 5-7 minut.
Podawać na gorąco.