

## dorsz pieczony z boczkiem



### TOMEK16



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z dorsza</b>	75 dag
<b>boczek wędzony</b>	12 dag
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>sól, pieprz</b>	
<b>masło</b>	3 dag
<b>natka pietruszki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filety pokroić na porcje osolić popieprzyć obtoczyć w bardzo drobno posiekanej cebuli boczek pokroić w cienkie plastry porcje ryby zawinąć w plastry boczku spiąć wykałaczkami ułożyć w żaroodpornym naczyniu piec ok 25minut podawać posypaną zielenią