

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

DORSZA ZAPIEKANEGO Z POMIDORAMI I MOZZARELLĄ

Składniki:

- 2 filety z dorsza
- 2 małe cukinie
- sól
- pieprz
- papryka słodka
- 2 pomidory
- mozzarella
- suszona bazylia

Sposób przygotowania:

Cukinie myjemy i kroimy w plasterki, które układamy w naczyniu żaroodpornym (wcześniej należy je delikatnie natłuścić). Oprószamy ją solą pieprzem i papryką. Na spodzie z cukinii układamy rybę, którą również doprawiamy solą i pieprzem. Pomidory kroimy w plastry i obsmażamy chwilę z dwóch stron na patelni (bez tłuszczu). Układamy je na rybie a następnie plastry mozzarelli (zwykle pomidory możemy zastąpić koktajlowymi ale ich nie obsmażamy). Oprószamy solą i bazylią. Całość zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 30 minut. Rybę możemy podawać z ryżem ugotowanym z dodatkiem kurkumy.

SMACZNEGO!!!