

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

FILETY Z DORSZA ZAPIEKANE W MIGDAŁACH

SKŁADNIKI:

- filet z dorsza 2 szt.
- sos sałatkowy czosnkowy 1 opak.
- majonez 2 łyżki
- musztarda 1 łyżka
- natka pietruszki 0,5 pęczka
- czosnek 2 ząbki
- płatki migdałowe 2 łyżki
- bułka tarta 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Filety z ryby potnij na porcje i przełóż do naczynia do zapiekania.
2. Sos sałatkowy połącz z majonezem.
3. Dodaj do sosu musztardę, posiekaną natkę pietruszki, pokruszone migdały, starty czosnek oraz bułkę tartą. Całość wymieszaj.
4. Taką pastę nałóż na wierzch ryby. Zapiekaj w temperaturze 180 °C przez 20 minut. Podawaj z ulubioną sałatką.

SMACZNEGO!