



przepisy.pl

# Cabillaud au gratin czyli dorsz zapiekany na sposób francuski

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pieprz - 0.5 łyżeczek
- pomidory - 400 gramów
- sól - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- oliwa - 3 łyżki
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- dorsz - 800 gramów
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Filety posyp solą i pieprzem.
2. Pomidory posyp cukrem, solą, pieprzem i posiekaną natką pietruszki.
3. Pokrój je w plastry i ułóż w żaroodpornym naczyniu.
4. Oliwę wymieszaj z mąką i papryką.
5. Filety połóż na pomidorach, polej doprawioną oliwą i piecz przez 20-25 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)