



przepisy.pl

Dorsz pieczony z imbirem

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- imbir - 1 sztuka
- olej sezamowy - 1 łyżka
- dymka - 1 sztuka
- sos sojowy jasny - 1 łyżka
- filety z dorsza - 50 dekagramów
- sherry - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Żaroodporne naczynie wyłóż folią aluminiową, lekko ją natłuść i ułóż filety z dorsza.
2. Białe części dymki posiekaj. Imbir zetrzyj na tarce o małych oczkach.
3. Filety skrop sosem sojowym, olejem i winem, oprósz solą. Posyp posiekaną w paski białą częścią dymki i posiekanym imbirem.
4. Zawień je szczelnie, ale niezbyt ciasno w folię i zapiekaj około 25 minut w temperaturze 180 stopni.
5. Zieloną część dymki posiekaj.
6. Folią rozwiń, ryby przełóż na talerz i udekoruj zieloną częścią dymki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl