



przepisy.pl

## Dorsz pieczony z pieczonymi warzywami



40 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- polędwiczka z dorsza - 200 gramów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- cukinia zielona - 400 gramów
- pieczarki - 240 gramów
- pomidor - 200 gramów
- ziemniaki - 300 gramów
- Flora ProActiv o smaku masła** - 4 łyżki
- Tymianek z Polski Knorr** - 4 łyżeczki

### surówka:

- mała główka sałaty maślanej - 2 sztuki
- sok z cytryny - 4 łyżki
- żurawina suszona - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Paprykę, cukinię i pieczarki umyć, a następnie pokroić na kawałki (według uznania). Pomidora umyć i przekroić na pół. Ziemniaka wstępnie podgotować w mundurku. Następnie przekroić na pół.
2. Dorsza piec w piekarniku w temp. ok. 180 stopni przez ok. 15 minut.
3. W połowie pieczenia dokładamy warzywa (razem z ziemniakiem) do piekarnika i pieczemy je do miękkości.
4. Na talerzu ziemniaka pokrywamy łyżeczką Flory, warzywa posypujemy tymiankiem. Obok układamy dorsza.
5. Sałatę myjemy, liście rwiemy na mniejsze fragmenty. Całość polewamy sokiem z cytryny i posypujemy żurawiną.

---

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)