



Dorsz pieczony z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią i sosem pieprzowym

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z dorsza - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Green Pepper** - 4 łyżki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory suszone w oliwie - 8 sztuk
- świeża bazylija kilka listków
- cebula czerwona pokrojona w cienkie plastry - 1 sztuka
- rukola, garstka - 2 sztuki
- parmezan w płatkach - 2 łyżki
- oliwa od suszonych pomidorów - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Każdy z filetów przekrój na dwie jednakowe połówki. Następnie posmaruj je sosem Hellmann's Green Pepper.
2. Na czterech kawałkach ryby połóż po 2 pomidory suszone, krążki cebuli oraz listki bazylii. Następnie każdą tak przygotowaną porcję przykryj pozostałym kawałkiem ryby.
3. Tak przygotowaną rybę zawiń w folię aluminiową, każdą porcję osobno. Rybę ułóż na rozgrzanym grillu. Opiekaj ok. 8-10 minut odwracając rybę w połowie czasu pieczenia.
4. Sos sałatkowy włoski Knorr wymieszaj z trzema łyżkami wody oraz oliwą z suszonych pomidorów. Rukolę wymieszaj z płatkami parmezanu, polej przygotowanym sosem i delikatnie wymieszaj. Gotową rybę odwiń z folii i podawaj z przygotowaną sałatą oraz chrupiącą bagietką lub pieczonymi ziemniakami.

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