



przepisy.pl

Dorsz w sosie pomidorowym



Składniki:

- filety z dorsza - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- pomidory - 5 sztuk
- kapary - 1 łyżka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Sparz pomidory i obierz ze skórki.
2. Następnie przełóż do naczynia, skrusz do nich Przyprawę w mini kostkach Czosnek Knorr i wymieszaj.
3. Filety z dorsza włóż do naczynia żaroodpornego.
4. Zalej rybę sosem pomidorowym i posyp kaparami. Zapiekaj w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 30 minut.

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