



przepisy.pl

Dorsz z sosem czosnkowym



Składniki:

- filet z dorsza - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- ząbek czosku - 3 sztuki
- sól morsa - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

30 minut 1 osoba Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dorsz myjemy, osuszamy i układamy na rozgrzanym grillu. Posypujemy go przyprawą uniwersalną. Grillujemy ok. 15 minut.
2. Do jogurtu naturalnego dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, wkruszamy mini kostkę czosnku, doprawiamy solą morską do smaku.
3. Ugrillowaną rybę układamy na talerzu, polewamy sosem czosnkowym.

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