



przepisy.pl

Dorsz zapiekany w migdałach



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z dorsza - 2 sztuki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- majonez - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- płatki migdałowe - 2 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z ryby potnij na porcje i przełóż do naczynia do zapiekania.
2. Sos sałatkowy Knorr połącz z majonezem.
3. Dodaj do sosu musztardę, posiekaną natkę pietruszki, pokruszone migdały, starty czosnek oraz bułkę tartą. Całość wymieszaj.
4. Taką pastę nałóż na wierzch ryby. Zapiekaj w temperaturze 180 °C przez 20 minut. Podawaj z ulubioną sałatką.

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