



przepisy.pl

Filet z dorsza zapiekany z pomidorem i mozzarellą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z dorsza bez skóry - 4 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżeczki
- pomidor - 12 plastrów
- ser mozzarella light - 12 plastrów
- Tymianek z Polski Knorr** - 4 szczypty
- szparagi zielone obrane - 20 sztuk
- szynka prosciutto - 12 plastrów
- młode ziemniaki - 600 gramów
- koperek - 2 szczypty

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

Sposób przygotowania:

1. Filet z dorsza umyj i osusz. Posmaruj go oliwą z oliwek, oprósz świeżo mielonym pieprzem. Na rybę połóż 3 plastry pomidora obranego ze skórki, posyp tymiankiem, a następnie połóż plastry mozzarelli. Rybę zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 15 minut.
2. Oczyszczone szparagi ugotuj al dente na parze, następnie pozawijaj w szynkę prosciutto. Szparagi podpiecz w piekarniku razem z rybą. Filet z dorsza podawaj z ugotowanymi ziemniaczkami, posypanymi koperkiem oraz ze szparagami.

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