



przepisy.pl

Pieczony dorsz z sosem serowym i ryżem



Składniki:

- filet z dorsza - 2 sztuki
- ser lazur złoty - 50 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- ryż - 120 gramów
- sok z cytryny - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki

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

 45 minut  2 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Filety z dorsza skrop oliwą, sokiem z cytryny i posyp przyprawą Knorr. Odstaw na pół godziny.
2. Następnie zawiń w folię aluminiową i piecz w 180 stopniach przez 20 minut.
3. Do rondelka wlej mleko i dodaj pokruszony ser. Podgrzewaj aż ser się rozpuści. Ewentualnie dopraw sos świeżo mielonym pieprzem i solą według upodobań.
4. Upieczoną rybę przełóż na talerze, poleć sosem i podawać z ugotowanym ryżem.

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