



przepisy.pl

Pyszny dorsz pieczony

 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- oliwa
- sok z cytryny - 3 łyżki
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- dzwonka dorsza - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Rybę umyj i osusz.
2. Czosnek posiekaj drobno i utrzyj razem z oliwą, dodaj sok cytrynowy, dopraw do smaku.
3. Wsadź rybę w zalewę i marynuj w chłodnym miejscu przez godzinę.
4. Przygotuj folię aluminiową i wyłóż ją plasterkami pomidora i cebuli na wierzchu połóż dzwonka dorsza i podlej pozostałą marynatą.
5. Folię zawiń i piecz w rozgrzanym piekarniku przez 20 minut.

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