



przepisy.pl

# Ryba pieczona z warzywami

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- czarny pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 4 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sok z cytryny - 4 łyżki
- białe wytrawne wino - 100 mililitrów
- gęsta kwaśna śmietana - 0.5 opakowań
- dymka posiekana - 8 sztuk
- kerguleny - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj duże naczynie żaroodporne, wyłóż je posiekaną drobno dymką, lekko posól.
2. Na cebuli ułóż ryby, posyp je solą i pieprzem oraz skrop sokiem z cytryny.
3. Pieczarki posiekaj, pomidory pokrój w kostkę i ułóż na rybie. Posyp natką pietruszki.
4. Ostrożnie polej potrawę winem i przykryj folią aluminiową.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz 20 - 30 minut.
6. Do powstałego sosu dodaj śmietanę. Polej nim rybę i trzymaj jeszcze chwilę w cieple.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)