

Filety dorsza zapiekane z jogurem i pieczarkami



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 45 min do 60 min

Danie dla: 10 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- dorsz - 1400g
- pieczarki - 300g
- masło - 1 łyżka
- czosnek - 3 ząbki
- cebula - 1 szt.
- jogurt - 150 ml
- ser żółty - 100 g
- cytryna
- masło - 50 g
- papryka
- sól
- curry
- pieprz

Opis przygotowania:

Filety, uprzednio skropione sokiem z cytryny, posolić, doprawić białym pieprzem i curry, posypać drobno pokrojonym czosnkiem. Zapiekać w piekarniku około 15minut w temperaturze 160°(lub usmażyć na patelni). Podsmażyć na maśle pokrojone w plasterki pieczarki. Osobno podsmażyć pokrojoną w plasterki cebulę. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Na upieczonych filetach rozprowadzić krążki cebuli, połączyć jogurtem i rozłożyć usmażone pieczarki, posypać startym żółtym serem. Zapiekać do momentu roztopienia się sera. Zapieczoną rybę podawać z ziemniakami, posypane szczypiorkiem oraz świeżymi jarzynami.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!