

Ryba zapiekana w sosie włoskim



Autor: **Kurier_TV**
Przepisów: **993** Ocena: **8455**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 6 kostek mintaja
- oliwa
- kilka oliwek
- pół puszki pomidorów w sosie własnym
- łyżka czerwonego pesto
- 2 cebule
- 3 strąki papryki
- przyprawa do ryb
- bulion
- 15 dag żółtego sera
- masło
- czosnek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Rozmrożone ryby natrzyj przyprawą, odstaw na noc. 2 papryki upiecz, obierz ze skórki, zmiksuj.
- 2 Na oliwie podsmaż posiekany czosnek, cebulę, pozostałą pokrojoną paprykę. Podlej bulionem, duś chwilę. Dodaj pokrojone oliwki, pomidory, pesto, zmiksowaną paprykę. Przypraw solą, pieprzem i duś, aż sos zgęstnieje.
- 3 Naczynie żaroodporne posmaruj masłem, ułóż ryby. Polej sosem. Zapiekaj ok. 30 minut w temp. 160°C. Posyp startym żółtym serem i zapiekaj dalsze 15 minut. Podaj z ciabattą.

Źródło: Kurier TV

Twoje notatki do przepisu: