



Zapiekany dorsz w pomidorkach

Składniki

- 1 puszka pomidorów bez skóry Cirio - 50 g bułki tartej - 1 ząbek czosnku - Pęczek rukoli - 4 filety z dorsza - 2 gałązki tymianku - 2 łyżki tartego sera - Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Wymieszać bułkę tartą z tymiankiem, serem, 4 łyżkami oliwy z oliwek oraz solą i pieprzem.
2. Zanurzyć filety z dorsza w przygotowanym uprzednio sosie, a następnie ułożyć na blasze.
3. Wlać puszkę Cirio w między dorsze, ułożyć plasterki czosnku.
4. Piec w temperaturze 200 stopni przez około dziesięć minut.
5. Podawać na ciepło, udekorować odrobiną rukoli.

