



Dania główne

SOLA PIECZONA Z POMIDORAMI



SKŁADNIKI

- 1/2 kg filetów z soli
- 100 g tartego sera Mozzarella Mlekovita
- po 3 gałązki bazylii, natki, estragonu i mięty
- 3 pomidory
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 100 g masła klarowanego Mlekovita
- cytryna
- oliwa
- mielone chili
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Rybę umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, oprószyć solą, pieprzem i chili, odłożyć na 30 min do lodówki.
- Bazylie, natkę, estragon oraz mięte umyć, osuszyć, posiekać, wymieszać. Połączyć ser i 2/3 ziół.
- Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, usunąć pestki, pokroić w kostkę. Cebulę oraz czosnek obrać, posiekać, zeszklić na 30 g masła klarowanego. Dołożyć pomidory, doprawić solą i pieprzem, smażyć 5 min. Resztę masła klarowanego stopić.
- Połowę filetów ułożyć w naczyniu do zapiekania, posypać serem z ziołami, przykryć resztą ryby i pomidorami, oprószyć ziołami, polać masłem klarowanym. Piec 30 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.