



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Ryba z sosem serowo - oliwkowym .

Tak rybę przyrządza się w Rosji .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: trzy

Składniki:

- filet z dorsza, 4 szt.
- olej, 5 łyżk.
- sok z cytryny, 2 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- pieprz, 1 łyżecz.
- mleko zagęszczone (niesłodzone), 2 szkl.
- ser żółty, 15 dag
- oliwka zielona, 16 szt.

Sposób przygotowania:

Filety myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem kuchennym . Sok z cytryny mieszamy z 4 łyżkami oleju i skrapiamy rybę . Oprósz solą i pieprzem . Odstawiamy do lodówki na 1 godzinę . Oliwki kroimy w plasterki . Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach . Połowę mieszamy z mlekiem i oliwkami . Naczynie żaroodporne smarujemy resztą oleju . Wkładamy filety i polewamy sosem . Pieczemy 15 minut na dolnym poziomie piekarnika rozgrzanego do temperatury 230 stopni . Posypujemy resztą sera żółtego i pieczemy jeszcze 5 minut .

