



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

## **Ryba z cukinią**

Ryba z cukinią

### **Składniki:**

- cukinia, 2 szt.
- pomidory w puszcze, 1 szt.
- ryba morska, 0.5 kg
- oliwa, 1 szkl.
- bazylija, 1 szt.
- rozmaryn mielony, 1 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- bułka tarta , 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cytryna, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Cukinię pokroić na skośne plastry o grubości około 0,5 cm. Na oliwie obsmażyć filety z ryb (np.dorsz), wyjąć je z patelni i włożyć do płaskiej żaroodpornej formy. Na ten sam tłuszcz wrzucić cukinię, smażyć około 3 minuty. Dodać przyprawy i przetarte pomidory z puszki bez skórki. Gotować bez przykrycia, aż sos zgęstnieje. Masę z cukinii wylać na rybę w formie, posypać bułką tartą, skropić cytryną. Piec bez przykrycia około 15 minut, aż ryba się przypiecze.

