



Świeże papryki z dorsza z sosem kolendrowym



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Średni



Com quem?

Z przyjaciółmi



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



150ml Gallo Zarezerwuj oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia Reserve

- 600gr Świeże filety z dorsza
- 100gr czerwona papryka
- 100gr zielona papryka
- 100gr czerwona cebula
- 50gr marchewka
- 30gr orzechy włoskie
- 5gr kolendra
- Sól i pieprz

1

Podgrzej piekarnik w temperaturze 180°C, a następnie pokrój warzywa cienkimi plasterkami.

2

Na kawałku papieru do pieczenia (jako duży prostokąt) umieść warzywa, a następnie filety z dorsza w środku.

3

Dopraw solą i pieprzem i skrop oliwą z oliwek.

4

Zwiąż krawędzie papieru do pieczenia, aby utworzyć worek, a następnie zamknij je, tocząc w jednym z boków. Wstaw do piekarnika na 25 minut.

5

W blenderze umieścić 100 ml oliwy z oliwek, orzechy włoskie i kolendrę. Zmiażdżyć wszystko i doprawić solą i pieprzem.

6

Podawaj otwarty papelote z sosem z kolendry na wierzchu.

Produtos utilizados



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide