

Ryba zapečená s rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Filet tresky nebo lososa 4 ks
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Rozmarýn 4 snítka
- Bazalka 3 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Cherry rajčátka 16 ks
- Chilli paprička 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujte nahrubo nakrájenou cibuli a stroužky česneku. Do zapékacích misek dejte orestovanou cibuli s česnekem, přisedejte osolené a opepřené filety, nasekané bylinky, rajčátka, chilli papričky a zakápněte olivovým olejem. Přikryjte alobalem a pečte v předehřáté troubě při 180°C asi 20 minut.