



Филе от треска в доматиен сос

⌚ 30–35 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте зехтина в тиган, подходящ за фурна. Добавете каперсите и филетата от аншоа. Бъркайте, докато аншоата се „разпадне“ в зехтина.
- 2 Добавете чери домати в тигана и овкусете с микс от Домати и билки на Kotányi. Добавете вода, ако е необходимо и гответе, докато сосът се сгъсти (около 15 минути).
- 3 Загрейте фурната на 200°C предварително. Попийте филетата от треска с кухненска хартия и ги овкусете със сол и черен пипер от двете страни. Поставете ги в доматиения сос и опечете във фурната за 10-12 минути.
- 4 Залейте леко със зехтин и поднесете с препечен хляб по желание.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Филе от треска
300 g	Чери домати, разполовени
80 g	Маслини
1 с.л.	Каперси
2 бр.	Филе от аншоа, мариновано
2 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

