

Dorsz w sosie puttanesca

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Kapary
2 szt	Filet anchois
250 g	Filet z dorsza
300 g	Pomidorki koktajlowe
80 g	Oliwki
1 łyżka	Grill do warzyw mieszanka przyprawowa
	Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Rozgrzej patelnię nadającą się do piekarnika, następnie dodaj oliwę, anchois i kapary. Delikatnie mieszaj przez kilka minut, aż anchois rozpuszczą się w oliwie. Dodaj pomidorki koktajlowe oraz przyprawę Kotányi Grill do warzyw. W razie potrzeby dodaj odrobinę wody i gotuj przez 15 minut, aż sos zgęstnieje.
2. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Osusz dorsza ręcznikiem papierowym, dopraw solą i pieprzem z obu stron, a następnie ułóż w sosie. Przełóż patelnię do piekarnika i piecz przez 10–12 minut (w zależności od grubości ryby). Wyjmij i podawaj skropione oliwą z dodatkiem focaccii lub pieczywa.