



Urobiť teplú večeru pre celú rodinu dá po celodennom zhone zabrať. Vyskúšajte náš recept.

//

Potrebujete pre 4 osoby:

600 g rybích filiet

200 g lúpaných paradajok

200 ml zeleninového vývaru

8 strúčikov cesnaku

100 g čiernych olív bez kôstok

hrst' nasekaných bylín

lyžicu olivového oleja

1 cibuľa

Postup:

Ryby osolte, okoreňte a naukladajte do olejom vymasteného pekáča alebo ohňovzdornej misy. Navrch pridajte pokrájané paradajky s trochou nálevu, celé strúčiky cesnaku, olivy, na plátky nakrájanú cibuľu a všetko posypte bylinkami. Podlejte vývarom a pečte v predhriatej rúre približne 30 minút. Dobrú chuť

//