



Dorsz curry

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Rybę pociąć na mniejsze kawałki, posmarować olejem, włożyć do naczynia żaroodpornego, oprószyć solą i sporą ilością curry. Piec 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Podawać z ulubionymi dodatkami.

Składniki:

- 1 kg filetów z dorsza
- odrobina oleju
- szczypta soli
- 6 łyżeczek przyprawy curry