

# Dorsz z fasolą

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

## mniam mniam...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- kiełki fasoli - 200 g
- posiekany szczypiorek świeży i zielona natka pietruszki - 1/2 szkl.
- suszony koper i estragon - 1/2 łyżeczka(i)
- filety z dorsza - 300 g
- masło - 20 g
- sol i pieprz -

### Etapy przyrządzenia:

- 1.** Folię aluminiową posmarować z masłem. Rybę natrzeć zieleniną i przyprawami, posypać kiełkami. Zawinąć w folię. Piec w piekarniku w temperaturze 180 stopni Celsjusza około 40 minut.

