Miruna z piekarnika

ewaeu.

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- miruna (moja mrożona bez lodu) - 500 g
- cebula - 1 szt.
- duża marchew - 1 szt.
- łodygi selera naciowego - 3 szt.
- pomidory - 2 szt.
- ser mozzarella - 150 g
- sok z cytryny - 1/2 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 trochę
- pieprz cytrynowy - 1 trochę
- bazylia - 1 szt.
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżka
- sól - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę rozmrozić, umyć i osuszyć. Skropić cytryną i posypać ziołami prowansalskimi , pieprzem cytrynowym i solą . Odstawić do lodówki na 15 min. Cebulkę obrać i pokroić w drobną kostkę. Zeszklić na oleju. Dodać startą na tarce do warzyw marchewkę i starte łodygi selera. Dusić kilka minut. Przełożyć do żaroodpornego naczynia. Następnie ułożyć poporcjowaną rybę. Na rybie ułożyć obrane ze skórki i pokrojone w grube plastry pomidory. Dodać kulki sera mozzarella. Wszystko posypać bazylią i solą. Zapiekać ok 30 min - 180 stopni. Przed podanie posypać natką pietruszki. Smacznego.