Szczupak pieczony z koperkiem i warzywami :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Świeży, oczyszczony szczupak - 1 szt.
- brokuł - 250 g
- marchewka - 1 szt.
- cukinia - 1/2 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- pomidorki daktylowe - 1 garść
- koperek - 1 łyżka
- masło klarowane - 1 łyżka
- olej kokosowy - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wnętrz oczyszczonego szczupaka włóż posiekany koperek i masło klarowane.

KROK 2: Do naczynia żaroodpornego połóż na dnie olej kokosowy i wlej 2-3 łyżki wody.

KROK 3: Szczupaka przełóż do naczynia i dodaj pokrojone warzywa.

KROK 4: Całość przypraw solą i pieprzem.

KROK 5: Naczynie włóż do bardzo dobrze nagrzanego piekarnika na 200*C i piecz przez 1h.