

Zapiekanka rybna w pomidorach

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 6

Składniki:

- 4 filety rybne
- 2 paczki ryżu
- 125 g sera mozzarella w kulce (1 opakowanie)
- 2 łyżek oliwy (do wysmarowania dna naczynia)

Sos pomidorowy:

- puszka pomidorów krojonych bez skórki
- 1 duża cebula
- 200 g sera mascarpone
- 1 jajko
- 1 łyżka oliwy
- 2 łyżki natki pietruszki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka papryki
- ½ łyżeczki ziół (bazylia, ziola prowansalskie, oregano)
- 1 łyżka masła



Przygotowanie:

Ugotować ryż.

Sos pomidorowy:

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na patelni na maśle. Dodać pomidory i dusić około 10 minut, aż woda trochę odparuje. Dodać serek mascarpone, roztrzepane jajko, posiekaną natkę pietruszki i doprawić pieprzem i solą – wszystko wymieszać.

Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem i wyłożyć ugotowany ryż. Na ryż położyć surową rybę, wszystko polać sosem pomidorowym. Na samą górę ułożyć plasterki sera mozzarella.

Piec 30-40 minut w 180 stopniach.