



## Csóben sült tőkehal paradicsommal

### Hozzávalók

1 db Cirio Aprított paradicsom 4 tőkehalfilé 50 g zsemlemorzsa 2 kakukkfű ágacska 1 gerezd fokhagyma 2 evőkanál reszelt sajt egy csokor rukkola só, bors ízlés szerint

### Elkészítés

1. A zsemlemorzsához keverje hozzá a kakukkfűvet, a sajtot, négy evőkanál olivaolajat. Sózza és borsozza.
2. A tőkehalfiléket alaposan forgassa meg ebben a fűszerezett zsemlemorzzában, majd fektesse zsírpapírral kibéelt tepsibe.
3. Öntse a Cirio paradicsomot a halszeletek közé, és a fokhagymaszeletekkel szórja meg.
4. 200°C-on süssse körülbelül 10 percig.
5. Tálalja a paradicsomokkal együtt rukkolával megszórva.

