

(odc.41) dorsz pieczony w liściach bananowca

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.41)

trudność: **łatwe**

Składniki

6 płatów oprawionego dorsza
4 liście bananowca
1 czerwona papryczka chilli
1 zielona papryczka chilli
1 pomarańczowa papryczka chilli
starty miąższ z 1 świeżego kokosa
kawałek świeżego imbiru
pęczek kolendry
sól
3 limonki
oliwa z pierwszego tłoczenia

Przygotowanie

Brytfannę wyłożyć liśćmi bananowca, które najpierw należy zmiękczyć, trzymając nad płomieniem gazu. Liście skropić oliwą. Położyć na nich posiekane papryczki chilli, wysypać starty miąższ kokosa, starty imbir, kolendrę pokrojoną na duże kawałki. Na przyprawach ułożyć płasko porcje ryby, skórą do góry. Posypać solą. Limonki przekroić na pół i położyć na rybie. Zawinąć liście do środka. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200°C na kwadrans. Wyjąć z piekarnika, zostawić na 5 minut, skropić sokiem z upieczonych limonek i podawać.

© Jamie Oliver