

Cherne com molho de iogurte



Ingredientes: 1 quilogramas de cherne em posta
1 quilogramas de batata cozida
0 totaste de sal & pimenta
2 unidade de cebolas (picadas)
2 unidade de alhos (picados)
0 totaste de azeite
100 grama de presunto (em fatias finas)
1 unidade de limão
2 unidade de iogurtes naturais

Instruções de preparação:

Tempere as postas de cherne com sal e pimenta. Cubra o fundo de um pirex com a cebola e os alhos. Por cima, coloque as fatias de presunto e as batatas cozidas, cortadas em rodela. Regue com um pouco de azeite e leve ao forno durante cerca de 15 minutos. Introduza as postas de cherne, regue com o sumo de meio limão e coloque o restante, cortado em rodela, por cima do peixe. Regue com mais um fio de azeite e leve de novo ao forno por mais 15 a 20 minutos. Bata ligeiramente os iogurtes naturais e deite por cima do peixe. Leve ao forno mais 5 minutos.

Sugestões Adicionais: