

Jesiotr pieczony w niskiej temperaturze



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16262**

   
5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 1 sztuka wypatroszonego jesiotra (około 2 kg)
- 50 g masła
- 1 cytryna
- pęczek tymianku
- pęczek natki pietruszki
- 5 ząbków czosnku
- 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- sól morską
- świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jesiotra bardzo dokładnie płuczemy pod bieżącą wodą i osuszamy papierowym ręcznikiem.

Oprószyć solą i pieprzem z zewnątrz i w środku.
Masło kroimy w plastry i wkładamy do środka ryby.
Cytrynę szorujemy, sparzamy i kroimy w grube plastry. Układamy na maśle. Dodajemy rozgniecione ząbki czosnku.
Następnie dokładamy po pół pęczka ziół i wstawiamy rybę do lodówki na kilka godzin.
- 2 Na godzinę przed pieczeniem wyciągamy jesiotra, skrapiamy oliwą i obkładamy resztą pietruszki i tymianku.
- 3 Rybę spinamy klamrami wkładamy do piekarnika nagrzanego do 70 stopni i pieczemy przez półtorej godziny (z termoobiegiem). Następnie zwiększamy temperaturę do 170 stopni i podpiekamy jeszcze 10 minut.
Jesiotr pieczony w niskiej temperaturze według tego przepisu jest naprawdę wyśmienity!
Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)

Twoje notatki do przepisu: