

Pieczony dorsz atlantycki



Autor: **Okawrosole**
Przepisów: 44 Ocena: 500



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 400 g filetów z dorsza atlantyckiego
sok z jednej cytryny 2 ząbki czosnku
łyżeczka posiekanego koperku bazylija,
szałwia, kolendr

Sposób przygotowania:

- 1 dorsza osusz papierowym ręcznikiem i natrzyj solą, pieprzem i resztą przypraw sok z cytryny połącz z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i posiekanym koperkiem w powstałej marynacie obtocz rybę i odstaw do lodówki na co najmniej godzinę naczynie żaroodporne wyłóż folią aluminiową z zapasem, żeby można było zawinąć rybę na foli ułóż rybę, polej pozostałą marynatą, obtocz rybę równomiernie plasterkami masła, a następnie wszystko delikatnie zawiń folią, która nakłuj na górze piecz w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 25 minut

Twoje notatki do przepisu: