

# Ryba gotowana na parze z ziemniakami



Autor: **Dobry Tydzień**  
Przepisów: **1520** Ocena: **12893**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 4 porcje po 30 dag ryby maślanej, dorsza, łososa lub innej
- marchewka
- kawałek selera korzeniowego
- 3 ziemniaki
- cytryna
- 3 łyżki masła
- łyżeczka oleju lub oliwy
- koper
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Rybę opłucz, osusz papierowym ręcznikiem. Połóż na talerzu, polej olejem lub oliwą, posyp solą i pieprzem, skrop sokiem z połowy cytryny. Odłóż ją na pół godziny do lodówki.
- 2 Ziemniaki obierz, umyj. Marchewkę, seler obierz, umyj, pokrój w plasterki. Do garnka do gotowania na parze wlej wodę, ułóż na nim sitko. Włóż do niego kawałki ryby, warzywa (możesz dodać wyciśnięty przez praskę czosnek), przyprawy, pokrojoną w plastry połówkę cytryny. Rybę i warzywa posmaruj masłem. Przykryj, postaw na niewielkim ogniu i gotuj 30 minut. Zdejmij z sitka, podawaj ze świeżą sałatą lub ogórkiem, z chrzanem albo majonezem.
- 3 CZAS: około 50 minut

Źródło: Dobry Tydzień

## Twoje notatki do przepisu: