

Ryba (panga) w sosie cytrynowym :D



Autor: **Tangerinka**
Przepisów: **111** Ocena: **1820**



3-4 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- 2 platy pangii
- bulion - ok. 1/2 litra
- masło 2-3 łyżki
- sok z 1 soczystej cytryny
- żółty ser - 4 plasterki
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pangę pokroić na zgrabne poręczne porcje, oprószyć pieprzem, ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Zrobić sos: połączyć bulion z masłem i sokiem z cytryny - zmiksować na puszysto. Polać sosem rybę, na wierzch położyć ser żółty. Zapiec w piekarniku, aż ryba będzie gotowa (ok. 25 minut).

Twoje notatki do przepisu: