

Ryba zapiekana w śmietanie



Autor: **madzia_89**
Przepisów: **10** Ocena: **42**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ryba (jaką chcecie), ile kto uważa
- cebula, pół kilo
- pieprz i sól, do smaku
- masło, pół kostki
- śmietana 12 %, 200ml
- koperk albo pietruszka, dwie łyżeczki
- przyprawa do gyrosa, pół łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę pokroic w kawałki, natrzec solą ułożyć ciasno w garnku,obkładając dokładnie cebulą,zostawić na noc w lodówce pod przykryciem . Nazajutrz umyć i oczyszcic rybę z cebuli, która juz nam się nie przyda.Piekarnik rozgrzewamy do 250 stopni. rybę wykładamy na blachę, przyprawiamy i zalewamy stopionym masłem. wstawiamy do piekarnika na pol godziny. jak ryba będzie juz miękka i soczysta polewamy ją z wierzchu śmietaną i posypujemy koperkiem albo natką pietruszki. Całosc zapiekamy 10 minut. Gotowe :)

Twoje notatki do przepisu: