

Sandacz pieczony



Autor: **MEGI110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4068**

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 1 średni Sandacz
- sól, pieprz, cytryna
- świeże zioła
: rozmaryn, melisa, tymianek
- masło lub oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę umyć i osuszyć. Natrzeć solą od środka i z zewnątrz. Do "brzuszka" Sandacza włożyć 4 półplasterki cytryny i gałązki ziół. Przełożyć rybę do naczynia żaroodpornego skropić oliwą lub położyć na niej troszkę masła. Posypać świeżo zmielonym pieprzem. Odstawić do lodówki... i iść do pracy. Po powrocie wstawić rybę do piekarnika i piec ok 45 min w temp 180 stopni.
- 2 SMACZNEGO !

Twoje notatki do przepisu: