

# Sandacz pieczony



Autor: **MEG110278**  
Przepisów: **173** Ocena: **4587**



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: