

Sandacz po tunezyjsku

Autor: **maruna**Przepisów: **6** Ocena: **52**

1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Sandacz świeży 1 szt.
- Pieprz cytrynowy 1 łyżka
- sól 1 łyżka
- natka pietruszki 1 pęczek
- trawa cytrynowa garść
- cytryna 1 szt.
- tunezyjska oliwa z oliwek cytrynowa 5 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Sandacza oprawić, obsypać solą, pieprzem cytrynowym oraz trawą cytrynową. Rybę połączyć i natrzeć tunezyjską oliwą z oliwek o smaku cytrynowym.
- 2 Natkę pietruszki drobno posiekać, a następnie oprószyć nią rybę z dwóch stron, a do środka ryby włożyć gałązki natki pietruszki i cytryny.
- 3 Na koniec rybę lekko skropić sokiem z cytryny, a następnie plastry cytryny poukładać na rybie i wewnątrz ryby.
Aby finalnie podnieść smak i aromat dania, jeszcze raz rybę skropić cytrynową oliwą z oliwek, aby po upieczeniu powstał aromatyczny sos.
- 4 Piec ok. 45 minut w temp, 180 stopni.
Smacznego!
- 5 Podawać z frytkami.
Smaczengo!

Twoje notatki do przepisu: