

ryba pieczona w foli aluminiowej

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryba 0,5 kg

mleko ½ litra

sól

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawałki ryby wymoczonej w mleku posolić, folię aluminiową posmarować olejem. Każdy kawałek ryby szczelnie zawinąć w folię, ułożyć na blasze i piec w gorącym piekarniku przez ok. 25 minut. Upieczoną rybę odwinąć z folii i podawać z ziemniakami z wody. Można na kawałki ryby przy podaniu położyć wiórki masła.