

SZCZUPAK PIECZONY W FOLII



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------|-----------|
| masło | 2 łyżki |
| czosnek | 2-3 ząbki |
| koperek | 2 łyżki |
| pieprz | do smaku |
| cytryna | 1 szt |
| olej | 2 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oczyścić z wnętrzości i łusek. Dobrze wymyć pod bieżącą wodą i osuszyć. Natrzeć dobrze solą i pieprzem.

Masło utrzeć z przeciśniętym czosnkiem, posiekanym koperkiem, solą i pieprzem. Do wnętrza ryby nakładamy masło, dodajemy gałązki koperku (mogą być inne ulubione zioła) i plasterki cytryny. Wierzch ryby skropić sokiem z cytryny i poleać olejem. Zawinąć szczelnie w folię spożywczą i wstawić do nagrzanego do 200 st.C na ok 40 minut. Smacznego...