Sig po włosku



MARIUSZ18

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sig	1 kg
oliwa	
masło	10 dkg
zielona pietruszka	
cytryna	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czysto oprawioną i wymytą rybę położyć na blachę, naciąć w kilku miejscach skórę z wierzchu, posolić i polać oliwą. Gdy się posoli, postawić do gorącego pieca, a jak się upiecze i zarumieni, polać masłem z podsmażoną pietruszką i sokiem z cytryny.