

pieczona panga z ziołami



SMAKOSZ6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filety z pangi	2 sztuki
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
oliwa	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety opłukać, osuszyć, polać sokiem sporządzonym z soku z cytryny, oliwy z oliwek, pieprzu i soli. Zawinąć w folię aluminiową i ułożyć na blasze. Piec przez 30-40 minut w piekarniku nagrzanym do 150 stopni. Smacznego!