

Tilapia w syropie z cytrusów



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

tilapia	2 płyty
limonka	1 sztuka
koperek	1 wiązka
ryż	2 torebki
cukier	do smaku
sok z cytryny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybkę lekko posolona gotujemy na parze około 10 minut. Wyciskamy sok z cytryny oraz limonki i mieszamy razem z cukrem. Dodajemy do tego syropu posiekany drobno koperek i mieszamy. na gotującą się rybkę wylewamy część sosu i przed podaniem drugą część, tak aby rybka przeszła sokiem. Polecam z ryżem i delikatną sałatką.