

Pieczony dorsz z limonka i ziołami



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok z cytryny	1/2
oliwa	1 łyżka
miód	1 łyżeczka
pieprz czarny	do smaku
filet z dorsza	4
plasterki limonki	
estragon	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżka
sok z limonki	1
skórka z limonki	1 (drobno starta)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać piekarnik do 200C. Skórę i sok z limonki, sok z cytryny, oliwę, miód, estragon, pietruszkę i pieprz dobrze wymieszać w małej miseczce. Rybę włożyć do żaroodpornego naczynia i połączyć przygotowanym sosem. Przykryć naczynia folią. Piec, aż rybą zmięknie i zacznie się rozpadać(ok.20 minut). Przykryć świeżym estragonem i plasterkami limonki. Można go podawać z ziemniakami i młodą marchewką. Dorsz jest wyśmienity, polecam!