

Sandacz z rusztu

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla smakoszy ryb

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- sandacz - 1 kg
- masło - 4 dag
- olej - 2 dag
- siekana zielona pietruszka - 1 łyżeczka(i)
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Sandacza pokroić na porcje, posolić i odstawić w chłodnym miejscu na godzinę. Następnie rybę posmarować stopionym masłem, ruszt olejem. Ułożyć na nim kawałki ryby i piec po 5 minut z każdej strony. Gdy ryba się zrumieni zdjąć z rusztu. Podawać z kawałkami masła i posypać pokrojoną pietruszką.

Jak podawać?

posypane natką pietruszki

