

Ryba pieczona w folii

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

pyszna rybka

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- ryby - 5 szt.
- oliwa - 5 łyżka(i)
- sok z cytryny - 5 łyżka(i)
- pieprz i sól -

Etapy przyrządzania:

1. Sprawioną rybę nacieramy oliwą, solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Kawałki folii aluminiowej smarujemy oliwą i na każdy kładziemy rybę. Zaginamy boki z obu stron i zawijamy w płaski rulon. Układamy na ruszt i piec 30 minut. Wykładamy na gorący talerz. Rybę polaną sosem /4 łyżki oliwy, 2 łyżki cytryny/ i doprawioną solą i pieprzem do smaku podajemy z białym pieczywem lub frytkami i zieloną sałatą.

Smacznego!

Jak podawać?

z białym pieczywem lub frytkami

