



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Karmazyn pieczony w pergaminie

Na gotowe filety dajemy odrobinę masła

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- karmazyn, 1 kg
- masło, 4 dag
- sok z cytryny, 1 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Umyte i obrane z ości filety podzielić na porcje, sparzyć wrzącą wodą, a następnie skropić sokiem z cytryny, posolić i posypać pieprzem. Pergamin posmarować masłem i w każdy zawinąć po 1—2 porcje przygotowanych filetów. Końce papieru podwinąć, ułożyć rybę na brytfannie i wstawić do gorącego piekarnika. Piec ok. 40 min. Upieczone filety odwinąć z papieru i zaraz podawać z kawałkiem surowego masła i krążkiem cytryny lub sosem koperkowym, a nawet z duszonymi, przetartymi i doprawionymi solą i cukrem pomidorami.

