



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Ryba pieczona w folii

Rybe najlepiej pokroić cytryną

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 50 g
- ryby, 200 g

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, skropić rozpuszczonym w wodzie kwaskiem cytrynowym i posolić. Folię wysmarować tłuszczem, ułożyć rybę, na niej plasterki cebuli, posypać solą i przyprawami. Folię szczelnie zawinąć, położyć na blasze i piec w dobrze nagrzanym piekarniku.

