



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Ryba pieczona w pergaminie

Proponuje z suróweczką

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- ryba, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- masło, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Opłukany filet z ryby oczyścić z większych ości. Filet mrożony słucać gorącą wodą. Mięso lekko posolić. Posmarować kawałek papieru masłem. Filet zawinąć w papier, zakończenie papieru podwinąć pod spód i położyć na małej patelni. Mięso upiec w miernie nagrzanym piekarniku, odwinąć ostrożnie z papieru i zaraz podać z masłem surowym i krążkiem cytryny, sosem cytrynowym, koperkowym, z duszonymi przetartymi, lekko osolonymi pomidorami.

