# Filety z soli z pomaranczami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Podawać z ryżem na sypko lub frytkami

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**
- 4 filety z soli -
- łyżka soku z cytryny -
- pomarancza -
- 2 łyżki soku i łyżeczka skórki otartej z pomarańczy -
- 2 łyżki oleju -
- łyżka płatków migdałowych -
- gałka muszkatołowa, sól,pieprz -
- tłuszcz do formy -

**Etapy przyrządzania:**

**1.** Filety umyc i odsaczyc, skropic sokiem z cytryny, oproszyc galka. Pomarańcze obrac, pokroic na cienkie plasterki, usunac pestki. Naczynie zaroodporne wysmarowac tluszczem, ulozyc filety, na kazdym polozyc plasterki pomaranczy. Sok i skorke z pomaranczy wymieszac z olejem, sola, galka muszkatolowa i pieprzem, polac filety, posypac migdalami, przykryc folia aluminiowa, wstawic do nagrzanego piekarnika, piec przez 25-30 minut w temperaturze 180 stopni. Po 10-12 minutach pieczenia zdjąć folie!

Pulpecik.pl