

Pieczona rybka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac z ziemniakami i salata lub dowolna surowka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag filetów rybnych -
- mała marchewka -
- mała cebula -
- posiekany koperek -
- tymianek -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Rybę podzielić na kilka porcji, przyprawić i ułożyć na kawałkach folii aluminiowej. Marchew umyć, obrać i zetrzeć na tarce. Posiekać cebulę. Warzywami przykryć rybę, posypać koperkiem i zawinąć w folię. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni.

