# Mušovský sumec pytláka Hrstky

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

600 g sumce
80 g oleje
1 cibule
česnek
tymián
sůl
petrželka.

## Postup

. Sumce nakrájíme na porce. V misce smícháme dvě lžíce oleje s utřeným česnekem, solí, pepřem a tymiánem. Touto směsí potřeme rybu, vložíme na pekáč, podlijeme olejem, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a nadrobno nesekanou petrželku. Pečeme asi půl hodiny v troubě.