

Černomořský úhoř

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

úhoř nebo jakákoliv ryba

1 citron (šťáva)

3 stroužky utřeného česneku

1 lžíce oleje

1 lžíce sekané petrželky

1 lžíce vegety

sůl

0,25 másla

Postup

Všechny ingredience smícháme, rybu potřeme vně i zevnitř, zabalíme do alobalu a necháme minimálně 2 hodiny uležet v lednici. Pak dáme péct do trouby na 250 °C asi 10 min, poté opatrně natrháme alobal, přidáme máslo a dalších 10 minut dopékáme.