
Pikantna ryba pieczona

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1075 razy.

Kuchnia indonezyjska

1 łyżeczka soli

1/4 łyżeczki pieprzu

1 roztarty ząbek czosnku

1 kg filetów z halibuta

Sos :

6 łyżek stopionego masła

2 łyżki soku z cytryny

2 łyżki sosu sojowego lub 1 łyżka przyprawy

maggi z 1 łyżką wody

szczypta chili

1. Masą z roztartego czosnku, soli, pieprzu - natrzeć rybę.
 2. Rybę włożyć do wysmarowanego żaroodpornego naczynia lub brytfanny i piec przez 10 min. w piekarniku rozgrzanym do 190°C.
 3. Dokładnie wymieszać składniki sosu.
 4. Po 10 min. pieczenia, poleć rybę 1/3 sosu, piec dalej przez 25-30 min., polewając sosem wytworzonym podczas pieczenia, ostrożnie obrócić rybę na drugą stronę.
 5. Podgrzać resztę sosu.
 6. Wyłożyć rybę na gorący półmisek, poleć sosem.
 7. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą.
- Proporcje dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD