Ryba morska z pieczarkami i grzankami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2251 razy.

100 dag ryby,

2-3 łyżki soku cytrynowego,

5 łyżek oleju,

2 cebule (15 dag),

20 dag pieczarek,

sól,

tymianek,

pieprz,

zielenina,

6 kromek bułki

Ryby sprawić , umyć , osuszyć , ponacinać skórę w odstępach ok. 2 cm, a następnie posypać je wewnątrz i z zewnątrz tymiankiem i skropić sokiem cytrynowym. Zostawić na 30 min. w chłodnym miejscu. Cebulę pokroić na półplasterki. Pieczarki oczyścić , wypłukać , pokroić w paski. Do odpowiednio długiego naczynia wlać 3 łyżki oleju. Ułożyć na dnie cebulę, pieczarki i połowę zieleniny, lekko posolić . Na tym ułożyć ryby osolone wewnątrz i z zewnątrz oraz posypać pieprzem. Skropić wodą, polać pozostałym olejem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia 30-45 min. (zależnie od wielkości ryb). W czasie pieczenia polewać wodą. Kiedy ryby są gotowe, opiec kromki bułki z obu stron na patelni (lub w opiekaczu). Ułożyć ryby na grzankach i posypać pozostałą zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>