

Panga w sosie cytrynowym

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Najlepsza rybka

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- filety z pangi - 4
- sok z 1 cytryny -
- masło - 30 g
- drobno starty żółty ser - 100-150 g
- czosnek - 2
- oliwa lub olej - 50 ml
- pieprz, sól, ewentualnie świeże lub suszone zioła: tymianek, mięta pieprzowa, pietruszka lub koperek -

Etapy przyrządzania:

1. Filety rozmrażamy, odsączamy i suszymy ręcznikiem papierowym. Następnie nacieramy drobno posiekanym czosnkiem (1 ząbek) i przyprawami, skrapiamy sokiem z cytryny i odstawiamy na godzinę w chłodne miejsce. Nacieramy brytfannę drugim ząbkiem czosnku oraz oliwą lub olejem. Układamy filety i zapiekamy je przez około 20 min w temperaturze 200 stopni C. Potem posypujemy rybę startym serem i układamy na każdym kawałku łyżeczkę masła. Wkładamy do pieczenia na 5-7 min

Smacznego

Jak podawać?

Najlepiej smakuje z pieczonymi ziemniaczkami i surówkami