




Lin z piekarnika w koperku i ostrej papryce

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

lin - 2 szt.

papryka ostra mielona - do smaku

koper suszony - do smaku

oliwa - trochę

pieprz ziółowy - do smaku

sól - do smaku

sok z cytryny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Liny wypatroszyć, dokładnie oczyścić, pokroić na kawałki i umyć. Osuszyć, skropić sokiem z cytryny. Natrzeć oliwą, oprószyć solą, pieprzem, ostrą papryką w proszku oraz koperkiem. Odstawić na godzinę do lodówki.

KROK 2: Po tym czasie przełożyć do natłuszczonego naczynia żaroodpornego.

KROK 3: Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 30 minut.

KROK 4: Podawać na gorąco.