



## Sandacz pieczony z pieczarkami


 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 średni

 4 porcje

### Składniki:

sandacz - 1 kg  
pieczarki - 30 dag  
oliwa - trochę

sól i pieprz - do smaku  
czerwona cebula - 1/2 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sandacza umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Natrzeć oliwą oraz solą i pieprzem. Pieczarki obrać i posiekać. Część ułożyć na folii aluminiowej, oprószyć przyprawami, przykryć rybą. Wierzch ryby przykryć resztą pieczarek oraz plasterkami cebuli i ponownie oprószyć przyprawami.

**KROK 2:** Szczelnie zawinąć folią aluminiową, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec przez około godzinę.

**KROK 3:** Na 15-20 minut przed końcem pieczenia rozciąć folię, aby ryba się zrumieniła.

**KROK 4:** Po upieczeniu niezwłocznie podawać.