


Makrela z piekarnika

 Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

makrele - 2 szt.

świeży koperek gałązek - 1 kilka

mieszanka do ryb - przyprawa - 1 opakowanie

masło - 50 g

cytryna - 1 szt.

dodatkowo - folia spożywcza - 2 kawałek

Dodatkowe info:

Pyszna, prosta w przygotowaniu makrela pieczona w piekarniku. Podana z surówką i pieczywem. Polecam

Rada:

Zbliża się sezon grillowy więc, tak przygotowane makrele możemy położyć na grillu i grillować. Makrela jest pyszna polecam wypróbować.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyszczone makrele, umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Następnie ponocinać z wierzchu, skropić sokiem z cytryny. Natrzeć mieszanką do ryb jak w środku tak i na zewnątrz. Do środka włożyć po 2-3 gałązki świeżego koperku, po plasterku lub 2 plastry cytryny oraz po kawałku masła.

KROK 2: Tak przygotowane makrele owinąć w folię aluminiową i piec w piekarniku około 40 minut. W połowie pieczenia rybki obrócić.

KROK 3: Podawać z frytkami, pieczonymi ziemniaczkami, czy z ulubioną surówką i pieczywem.