# Ryba w aromatycznej marynacie

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska, arabska**

## Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

- ryba morska - 1 szt.
- cytryna - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- rozmaryn siekany - 2 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżka
- miód prawdziwy - 1 łyżeczka
- imbir starty - szczypta
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- sól, pieprz - do smaku

## Dodatkowe info:

Ryba marynowana w czosnku, cytrynie i rozmarynie jest smaczna i aromatyczna. Sierpik w takim wydaniu to idealna propozycja na wigilijne danie.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Czosnek przecisnąć przez praskę. Rozmaryn drobno posiekać. Cytrynę sparzyć wrzącą wodą, osuszyć, zetrzeć skórkę odkroić 1 plasterek i wycisnąć sok.

*KROK 2:* Przygotowane składniki włożyć do miski, dodać olej, sos sojowy, miód, imbir i 2 łyżki soku z cytryny, wymieszać.

*KROK 3:* Umytą rybę osuszyć papierowym ręcznikiem, oprószyć solą i pieprzem. Włożyć do naczynia żaroodpornego, dokładnie natrzeć marynatą, przykryć i odłożyć na pół godziny.

*KROK 4:* Przed pieczeniem do środka ryby włożyć pokrojoną cebulę, plasterek cytryny i masło.
Następnie przykryć, wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 35-40 minut.