

Grillowane rybki (mix...)

Przepis dodany przez użytkownika Milka



Bardzo proste i smaczne portugalskie danie. :)))

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- losos - 3 szt.
- leszcz - 2 szt.
- makrela - 2 (male) szt.
- cebula - 1 (duża) szt.
- czosnek - 1 szt.
- papryka (ostra) - 1 szt.
- oliwa z oliwek -

Przydatne akcesoria:

Duże żaroodporne naczynie (jeśli chcemy by danie smakowało bardziej portugalsko naczynie powinno być przywiezione z Portugalii ;) na północy w miasteczku Barcelos produkowane są specjalne ceramiczne naczynia - bardzo polecam :)))

Etapy przyrządzania:

1.



Po pierwsze musimy przygotować żaroodporne naczynie. To na zdjęciu to wcześniej wspomniane typowe dla Barcelos naczynie :)))

2.



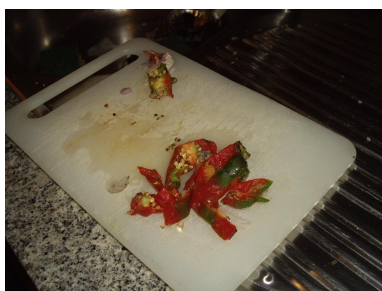
A zatem zaczynamy gotowanie! ;) Po pierwsze trzeba pokroić cebulę. Czosnek dzielimy na ząbki i każdy ząbek zgniatamy nie obierając ze skórki. Ryby obtaczamy w soli i zostawiamy.

3.



Kolejnym etapem jest rozprowadzenie oliwy z oliwek dokładnie po całym naczyniu.

4.



Kroimy paprykę na małe części...

5.

Następnie układamy w naczyniu pokrojona cebule, czosnek i paprykę. Na to wszystko kładziemy rybki. Wszystko posypujemy solą i wkładamy do piekarnika. Pieczemy około 45 minut. Podajemy w naczyniu bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika. Można podawać z ziemniakami (które po ugotowaniu również można włożyć do piekarnika, żeby nabrały złocistego koloru). **SMACZNEGO!**

Jak podawać?

Podawać na polmisku oczywiście gorące, jak każde portugalskie danie powinno być serwowane z winem (w tym wypadku białym).