

Sandacz z rusztu

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszna rybka

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- sandacz - 1 kg
- masło - 4 dag
- olej - 2 dag
- sól -
- siekana zielona pietruszka - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Sandacza pokroić na porcje, posolić i odstawić na godzinę. Rybę posmarować stopionym masłem. Ruszt olejem. Ułożyć na nim kawałki ryby i piec 5 minut z każdej strony. Podawać z kawałkami masła i posypać pietruszką.

Jak podawać?

z kawałkami masła i posypane pietruszką

