

Makrela s limetkami II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké makrely 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Šťáva z limetky 1 lžíce
- Limetka 1 ks
- Koriandr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Makrely omyjte a osušte. V misce smíchejte olivový olej se solí, pepřem, citrusovou šťávou. Směsí potřete ryby a dovnitř vložte plátky limetky. Přendejte na pečícím papírem vyložený plech a pečte v předehřáté troubě při teplotě 180° 10-15 minut. Hotové makrely posypte koriandrem a podávejte se salátem.