

Cejn pečený v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- cejn 800 g
- máslo 30 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Očištěné půlky cejna zakápneme citronovou šťávou, potřeme máslem a hustě posypeme čerstvě nasekanou petrželkou
2. Maso dobře zabalíme do alobalu a dáme péci do trouby vyhřáté na 200 °C, tak na 20 minut.

Doporučení:

Stejně můžeme připravit cejna i na grilu.