

# Severská ryba

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- ryba 500 g
- česnek 2 stroužek
- koření na ryby 1 lžícce
- z 1/2 citronu citronová šťáva 1 ks
- trocha olej 1 ks
- vejce 1 ks
- dle potřeby strouhanka 1 ks
- dle potřeby máslo 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Libovolnou rybu naporcujeme. Jednotlivé porce pomažeme česnekem, posypeme kořením a zakápneme citronovou šťávou. Necháme minimálně půl dne odležet.

Potom je naskládáme na plech vymazaný olejem. Každou porci potřeme rozšlehaným vejcem a vydatně posypeme strouhankou. Nahoru ještě naskládáme kousky másla (nebo Ramy).

Rybu pečeme v troubě zhruba 20 minut, nejlépe při 200 °C. Porce by měly mít pěkně křupavou křustičku. Jako příloha se hodí pečivo, brambory či zelenina.