

# Pečená makrela na pomerančích a tymiánu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- mražená či čerstvá makrela 1 kg
- pomeranč 1 ks
- tymián 1 ks
- olivový olej 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Makrely omyjeme, můžeme uříznout hlavu i ocasní ploutev, komu však na talíři nevadí, může ponechat. Makrelu naplníme nakrájeným pomerančem a snítky tymiánu, lehce zakápneme olivovým olejem a dáme na pekáček. Kdo chce, může si ryby ještě před naplněním posolit.

Ryby podlejeme vodou a pečeme v troubě cca 10 minut na 180 °C. Jako příloha se nejlépe hodí vařené brambory.