

# Makrely pečené na cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- máslo 100 g
- citron 1 ks
- cibule 2 ks
- makrela 6 ks
- **na ozdobu**
- zelenina 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Očištěné makrely zbavíme hlav a ocasních ploutví, omyjeme, posolíme, opepříme a pokapeme šťávou z poloviny citronu.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Zapékací pekáč vymažeme máslem, na vymazané dno rozprostřeme nakrájenou cibuli, na ni položíme makrely. Pečeme dozlatova v předehřáté troubě při 150 °C asi 30 - 40 minut (záleží na velikosti ryby). Během pečení ryby obrátíme a poléváme rozpuštěným máslem z pekáče.

Makrely pečené na cibuli, podáváme s pečenými brambory, nebo s hranolky. Zdobíme plátkem citronu a čerstvou zeleninou.