

Rybí porce v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 20 g
- ryba 4 ks
- petrželka 1 ks
- sůl 1 ks
- citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce ryby osolíme a dobře zabalíme do alobalu.

Rybu naskládáme na plech a v troubě asi 25 minut pečeme.

Po upečení vybalíme porce z alobalu a podáváme pokapané máslem a citronovou šťávou, posypané sekanou petrželkou, obložené plátky citronu. Rybí porce v alobalu podáváme s vařenými brambory nebo bramborovou kaší.