



Úhoř na kmíně

Ingredience

úhoř: **400 g**
máslo: **40 g**
citron: **1 ks**
kmín
tymián

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Omytého úhoře umyjeme a vysušíme. Dáme do pekáče, nasolíme, okmínujeme, pokapeme citronovou šťávou a na povrch ryby dáme plátky másla a tymián. Pečeme v předehřáté troubě do měkka. Po upečení pokapeme citronem. Podáváme s vařenými nebo štouhanými brambory.

Úhoř na kmíně - recept

Omytého úhoře umyjeme a vysušíme. Dáme do pekáče, nasolíme, okmínujeme, pokapeme citronovou šťávou a na povrch ryby dáme plátky másla a tymián. Pečeme v předehřáté troubě do měkka. Po upečení pokapeme citronem. Podáváme s vařenými nebo štouhanými brambory.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí