



przepisy.pl

Ryba zapiekana w sosie piwnym

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- mąka - 2 łyżki
- goździki - 2 sztuki
- masło - 50 gramów
- ciemne piwo - 2 szklanki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- filety z ryby morskiej - 750 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj zasmażkę z mąki i masła.
2. Rozprowadź ją piwem. Dodaj goździki. Przypraw solą, pieprzem i cukrem.
3. Filety podziel na 6 porcji i ułóż je w żaroodpornym naczyniu.
4. Polej przygotowanym sosem i piecz 15 minut. Przed podaniem skrop sokiem z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl