



przepisy.pl

Amur pieczony w folii

 60 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 100 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 150 gramów
- tymianek - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 2 łyżki
- sok z cytryny - 4 łyżki
- amur - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczonego i wypatroszonego amura umyj, a następnie przekrój wzdłuż na połówki. Usuń ości i pokrój ukośnie na porcje.
2. Posyp pieprzem i skrop sokiem z cytryny. Pozostaw w chłodnym miejscu na 30 minut.
3. Cebulę i pieczarki oczyść, opłucz i pokrój w paseczki.
4. Natkę posiekaj i dodaj do pieczarek, wymieszaj.
5. Folię aluminiową wysmaruj tłuszczem, a następnie ułóż na niej rybę. Przełóż ją pieczarkami i cebulą. Zawień starannie.
6. Piecz przez 25 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

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