



# Amur pieczony

przepisy.pl

 60 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- sok z cytryny - 2 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.
3. Posól rybę, ułóż na blasze wysmarowanej tłuszczem i upiecz w piekarniku.
4. Pod koniec pieczenia skrop śmietaną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)