



Barwena z ziołami

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- barwena - 8 sztuk
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cytryna - 2 sztuki
- rozmaryn - 4 sztuki
- tymianek - 0.5 pęczków
- oliwa - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Z cytryny wyciśnij sok, dodaj oliwę i wymieszaj.
2. Cebulę drobno posiekaj, czosnek przeciśnij przez praskę. Drobno pokrój igiełki rozmarynu i listki tymianku.
3. Posiekane zioła, cebulę, czosnek i przyprawę Knorr połącz z oliwą i cytryną.
4. Marynatą zalej ryby i włóż na około 30 minut do lodówki.
5. Po tym czasie wyjmij ryby, osusz z marynaty. Przelóż do natłuszczonego naczynia żaroodpornego i włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piecz na złoto (około 10 minut z każdej strony).
6. Podgrzej marynatę i przed podaniem polej nią ryby.

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