



przepisy.pl


## Cytrynowa ryba z masłem i pietruszką



### Składniki:

- biała ryba ( dorsz, mintaj, sandacz, panga ) - 400 gramów
- pietruszka - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

 45 minut  2 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Rybę umyć, ułożyć w naczyniu żaroodpornym.
2. Posypać rybę przyprawą, skropić obficie sokiem z cytryny. Na wierzchu ułożyć masło.
3. Piec przez ok.20-30 minut w temperaturze 180-200 stopni. Przed podaniem posypać świeżą pietruszką. Podawać z ziemniakami lub frytkami.

---

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)