



przepisy.pl

# Dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada pieczona w folii

 60 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- masło - 50 gramów
- sok z cytryny - 3 łyżki
- ketchup - 80 gramów
- filety z wybranej ryby - 600 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Filety włóż do torebki polietylenowej i zwiąż tak, aby nie dostała się woda. Następnie romróż w wodzie w temperaturze do 18 stopni.
2. Rozmrożone filety pokrój na porcje, opłucz, osusz i skrop sokiem z cytryny.
3. Posyp przyprawami i pozostaw w chłodnym miejscu na 30 minut.
4. Folię wysmaruj masłem i ułóż na niej ryby. Polej ketchupem, zawiń i upiecz.

---

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)