



przepisy.pl

# Mintaj z masłem waniliowym

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- 2 laski wanilii
- 200 g masła
- 600 g filetów z mintaja
- fileciki z 3 pomarańczy
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- przyprawa 5 smaków - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Jeśli lubisz nowe, ciekawe połączenia smaków, daj się namówić na MINTAJA - albo solę, albo rybę maślaną, albo halibuta - Z MASŁEM WANILIOWYM. Uwierz mi: ryba + wanilia + pomarańcze = odlot kulinarny!
2. Przekrój laski wanilii wzdłuż na połowę. Łyżeczką wyjmij nasionka ze środka, utrzyj je z masłem. Z masła uformuj rulonik, zawiń go w pergamin i zamroź. Filety przekrój wzdłuż na połówki. Oprósz solą, pieprzem i przyprawą 5 smaków. Przygotuj kieszonki na ryby z folii aluminiowej. Filety włóż do kieszonek razem z plasterkiem waniliowego masła i kilkoma filecikami pomarańczy. Do środka możesz także wsunąć po kawałku laski wanilii. Kieszonki szczelnie zamknij i ułóż na grillu lub na ruszcie piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piecz, aż kieszonki spuchnie od pary, która nie będzie miała ujścia. Wtedy wyjmij, bo ryba jest już gotowa. Podawaj gościom, niech każdy otwiera własną kieszonkę.

---

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)