



przepisy.pl

## Rozmarynowo-cytrynowa ryba w boczku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- filety z białej ryby - 4 sztuki
- gałązka rozmarynu
- cienkie plastry boczku - 16 sztuk
- sok i skórka z cytryny - 1 sztuka
- majonez - 4 łyżki
- Fix Stripsy z kurczaka z sosem BBQ Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Umytą rybę marynujemy w przyprawie Knorr z dodatkiem mini kostki bazyliowej i drobno posiekanego rozmarynu. Plasterki boczku rozkładamy nakładając je jeden na drugi w formie czworokątów 2x2, układamy na nich rybę i zawijamy pomagając sobie nożem. Zawiniętą w boczek rybę zrumieniamy z obu stron na patelni. Następnie umieszczamy ją w nagrzanym do 200 stopni piekarniku i pieczemy przez ok. 12 minut. W międzyczasie przygotowujemy sos: majonez mieszamy z sokiem z jednej cytryny, doprawiamy pieprzem. Podajemy z ugotowanymi ziemniakami i brokułami..

---

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)