



przepisy.pl

Sum lub miętus pieczony I

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- śmietana - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- margaryna - 50 gramów
- sok z cytryny - 4 łyżki
- ryba - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczoną rybę podziel na filety.
2. Zdejmij skórę, umyj i posyp solą.
3. Skrop sokiem z cytryny i pozostaw w chłodnym miejscu na 30 minut.
4. Rybę ułóż w naczyniu żaroodpornym i obłóż margaryną.
5. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz przez 30 minut.
6. Polej śmietaną, dopraw i piecz jeszcze przez 5 minut.

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