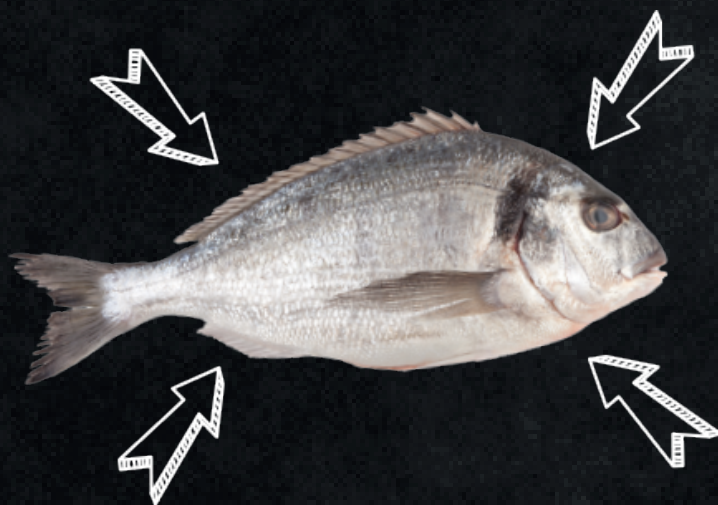


Dorada pieczona w soli



SKŁADNIKI:

- sól gruboziarnista 4 szklanki,
- białko jaja,
- 1 cytryna,
- rozmaryn,
- kumin,
- pieprz,
- czosnek.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Doradę myjemy, patroszymy, pozostawiając głowę, ogon i płetwy.
2. Nacinamy doradę co 3 cm. Marynujemy rybę w pieprzu i kuminie.
3. Do środka ryby wkładamy gałązkę rozmarynu, 2 plastry cytryny i 3 ząbki czosnku.
4. Sól mieszamy z białkiem i startą skórką cytryny, dodajemy odrobinę wody, tak aby uzyskać konsystencję mokrego piasku.
5. Do wysokiego naczynia żaroodpornego wsypujemy szklankę przygotowanej soli, układamy na niej rybę, przykrywamy szczelnie pozostałą solą.
6. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez 35 minut w 200 stopniach.



Carrefour

**Nasz Targ
Rybny**

