



Цела печена риба со азиски вкусови

Ова е многу едноставен но неверојатно вкусен начин на печење риба. Ќе ставиме повеќе азиски вкусови и ќе ја печеме покриена со фолија. Пареата која ќе се создаде при процесот на подготовка ќе ја зготви рибата и ќе им помогне на различните вкусови да кружат.



Состојки:

- 2 цели бели риби
- 1 Лимон
- 1 главица црвен кромид
- 1 стапче свеж ѓумбир
- 2-3 млади кромитчиња
- 3 големи листови зелена зелка
- една рака магнонос
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Излупете го и исечкајте го свежиот ѓумбир. Исечкајте го тенко.

Следни исечкајте ги младите кромитчиња да бидат растресити. На крај исечкајте го црвениот кромид на кругови.

Чекор 2

Време е да ја приготвиме рибата. Земете ја Делимано тавата за рерна и во неа како основа ставете ги листовите зелена зелка.

Следни ставете ги двете свежи риби. Тие треба прво да се излупат и исчистат. И спремни сме за подготовка на рибата за печење.

Засечете ги рибите однадвор. Во засеците ставете ги парчињата ѓумбир. Покријте ги рибите со младо кромитче и црвен кромид.

Додадете и магнонос и парчиња лимон, ставајќи дел од состојките во самата риба.

На крај ставете маслиново масло и соја сос. Овде нема потреба да додавате сол бидејќи соја сосот е природно многу солен.

Чекор 3

Покријте ја рибата со фолија и ставете ја во рерна на температура од 150 степени 20 минути.

Кога ќе биде готова извадете ја од рерната и оставете ја да отстои пред да ја извадите фолијата.



Чекор 4

Време е за сервирање: Едноставно земете парче од рибата и ставете ја во чинија.

Ставете и доста од другите состојки. За да го задржиме азискиот дух на јадењето, го сервираме со превкусни нудлси со јајца.

Совет

Убавината на готвењето риба на овој начин е во тоа што можете само да ја расчепкате со нож и вилушка и месото лесно се одвојува од коските.

Овие едноставни вкусови се лесно достапни и многу традиционални за азиската храна. Овде оди и ориз како замена за нудлсите.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk