



Ципура со сос од магдонос и лук

Ципурата се смета за кралица на рибите поради големото количество на месо кое го содржи за среќа на оној кој ја јаде, заедно со неговата сочност и текстура. Таа е одлична ако е подготвена на скара или печена во рерна. Овде ќе ја послужиме со класична комбинација на магдонос и лук во маслиново масло.



Состојки:

- 2 цели риби Ципура
- 5 чешниња Лук
- 1 китка Магдонос
- 1 лимон (по желба)
- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

За подготовка на сосот, прво многу ситно исечкајте ги магдоносот и чешнињата лук и измешајте ги заедно со сокот од лимонот и многу маслиново масло. Добро зачинете, за одличен вкус!

Чекор 2

Со долг, остар и ребрест нож исечете дијагонални линии на страничните делови од рибата, за да може месото поубаво да ги впије сите вкусови и да го забрзаме процесот на готвење.

Прво полијте со маслиново масло, потоа додајте го сосот и на крај и парчињата лимон.

Чекор 3

Печете во рерна 25 минути на 160 степени.

Чекор 4

Послужете со листови блитва и уште малку од сосот, и подготвени сме за јадење!

Совет

Ципурата е риба со одличен вкус, па затоа кога ја подготвувате нема потреба да експериментирате со дополнителни зачини.

Едноставниот сос од магдонос и лук е одличен и во комбинација со црн дроб.



Користени производи:



Ростер



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