



Aby se ryba nepřichytla na pánvi

Ingredience:

Postup:

Pánev stačí lehce posypat hrubou solí a lehce přelít olivovým olejem. Velkou roli také hraje očištění ryby, po oškrábání šupin se musí kůže ryby osušit do sucha. Pro pečení v troubě postačí vložit pod rybu na pekáč pečící papír nebo třeba bylinky.

