



PIECZONE LABRAKSY

Przygotowanie:

Labraksa czyszcimy z wnętrzości i łusek oraz skrzeli, płuczemy pod wodą i osuszamy na papierowym ręczniku. Nagrzewamy piekarnik na 170°C – z funkcją termoobiegu. Smarujemy rybę oliwą, posypujemy solą morską, kaparami i sokiem z cytryny. Środek zaś delikatnie aromatyzujemy świeżymi ziołami. Gotową rybę pieczemy około 15-20min. Podajemy z chrupiącymi ziemniaczkami i ulubioną sałatką.

Składniki:

4 świeże Labraksy po około 200 g
1 doniczka świeżej bazylii
1 doniczka świeżej kolendry
1 cytryna
1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Party](#)
Kapary
Sól morską w młynku
100 ml oliwy z oliwek