

Filety z soli z pomarańczami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z ryżem na sypko lub frytkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 filety z soli -
- łyżka soku z cytryny -
- pomarańcza -
- 2 łyżki soku i łyżeczka skórki otartej z pomarańczy -
- 2 łyżki oleju -
- łyżka płatków migdałowych -
- gałka muszkatołowa, sól, pieprz -
- tłuszcz do formy -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Filety umyc i odsaczyć, skropić sokiem z cytryny, oprószyć gałką. Pomarańcze obrać, pokroić na cienkie plasterki, usunąć pestki. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem, ułożyć filety, na każdym położyć plasterki pomarańczy. Sok i skórki z pomarańczy wymieszać z olejem, solą, gałką muszkatołową i pieprzem, polać filety, posypać migdałami, przykryć folią aluminiową, wstawić do nagrzanego piekarnika, piec przez 25-30 minut w temperaturze 180 stopni. Po 10-12 minutach pieczenia zdjąć folię!

