Su prieskoninėmis žolėmis.

Dar vienas paprastas, bet labai vertas dėmesio žuvies paruošimo būdas. Kvapni, savose sultyse troškinta, nesudėtingai ir greit pagaminama. Labai rekomenduoju.



Reikia:

nedidelių, porcijos dydžio ešerių (arba menkių, starkių, lašišos, upėtakių ar kitokių žuvų);

prieskonių žuviai;

gero žiupsnio įvairių žolių: petražolių, rozmarinų, krapų ir ko tik randame parduotuvėse ar turime namie;

česnako skiltelių (tiek, kiek yra žuvų);

šiek tiek sviesto (maždaug po šaukštelį kiekvienai žuviai);

kepimo popieriaus.

Žuvį nuplauname, išdarinėjame ir įtriname prieskoniais.

Žoleles nuplauname, suskirstome porcijomis.

Ant kepimo popieriaus stačiakampių dedame po žuvį, kurių pilvus prikemšame žolėmis, supjaustytu česnaku ir įspraudžiame po gabalėlį sviesto:



Skrandį apjame gerai užlankstydami galus, kad niekas kepant neišbėgtų ir sudedame į kepimo


ausrra.blogspot.com



Tarp vėjo gūsių