



TAZE OTLU LEVREK FİLETOSU

www.vzug.com

4 levrek filetosu, her biri 160 g
Tuz
Karabiber
Toz kırmızı biber
½ demet maydanoz, ince doğranmış
½ demet frenk maydanozu, küçük küçük doğranmış
½ demet fesleğen, ince doğranmış
1 işlenmemiş limon, rendelenmiş kabuğu ve suyu
30 g tereyağı, sıvı

Levrek filetosunu tuz, karabiber ve toz kırmızı biber baharatlayın.
Tüm otları limon suyu ve limon kabuğuyla karıştırın.
Ot karışımının dörtte üçünü balık filetolarının üzerine dağıtın, filetoları katlayın. Geniş tarafı yukarı bakacak şekilde yağlanmış porselen kalıba koyun ve kalan otları üzerine serpiştirin. Sıvı tereyağı dökün. Kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

