

Fokhagymás sült hal

Hozzávalók:

A egyik létező legegyszerűbb és legfinomabb halétel. Szinte bármilyen hal jó hozzá (Family Frost halak: Pangassius, vörössügér)

Elkészítés:

1 órát áll a hal a sóban, utána bekenjük (egy kiló halra számolva) 3 gerezd fokhagyma és egy csokor petrezselyemzöld (ezeket apróra vágva és 1 dl Oliva olajjal elkeverve) keverékével, majd be a sütőbe és kb. 20-25 percig sütjük.

Elkészítési idő: 30 perc