Ryba na parze

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Ryba gotowana na parze jest bardzo zdrowa.

Czas przygotowania: 90 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- ryba (może być: halibut, szczupak,sandacz) -
- sok z cytryny -
- sól -
- pieprz -
- masło -

Etapy przyrządzania:

1. 1. Rybę umyć, osuszyć, pokroić na 4 porcje, oprószyć solą i pieprzem, obficie skropić sokiem z cytryny, odstawić w chłodne miejsce na godzinę.
2. Ułożyć w specjalnym koszyczku lub na sicie, umieścić na garnku z gotującą się wodą, ugotować pod przykryciem, aż ryba będzie miękka.
3. Podawać rybę ze zblanszowaną marchewką, ziemniakami, na wierzchu położyć wiórki schłodzonego masła.