

## www.SztukaKulinarna.pl

### Sum afrykański pieczony

ilość porcji **4** czas **1 godzina 30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szt	sum afrykański	
0.5	szt	masło	
1	szt	por	
1	szt	natka pietruszki	
		sól	
		pieprz	

Przepis Suma sprawić, umyć.

Do brzucha ryby włożyć spory kawałek masła, natkę pietruszki i krążki pora.

W naczyniu żaroodpornym rozłożyć resztę masła ok ¼ kostki, resztę poszatkowanego pora i pietruszki.

Położyć na tym rybę, posolić, popieprzyć.

Piec ok 1 godz w 180 stopniach. Składniki

\*1 sum \* masło 1/2 kostki \* por 1 mały \* natka pietruszki 1 pęczek \* sól \* pieprz