

Makreła w ananasach

Makreła znana jest nam bardziej tylko pod nazwą „makreła wędzona”. Ja jednak proponuję jej inną odsłonę, świeżą. Mięso tej ryby jest tłuste, ale bardzo wyraziste w smaku. Jeśli nie lubimy smaku wędzonej ryby, ta pieczona nie będzie mieć z nią nic wspólnego.

Światło dzienne, deska z rybą położona bezpośrednio na podłodze. Dla kontrastu i podobnego odcienia jak papier do pieczenia ułożyłam świeczkę. F/5,6, 90 mm, 1/2s.



Potrzebujesz:

- świeża makreła,
- gruby plaster ananasa na 1 rybę (nie z puszki),
- skórka z limonki i sok,

- **papier do pieczenia**
- **sól i pieprz do smaku**

Odfiletuj rybę. Połóż filet na papierze do pieczenia, posyp skórą z limonki, skrop sokiem. Na rybie ułóż plastry ananasa. Zamknij rybę w papierze do pieczenia (spójrz na zdjęcie, jest tam zamknięta ryba w papierze, zaraz obok tej, którą widać). Piecz w temperaturze 180 stopni przez 20-25 minut. Jeszcze gorącą rybę otwórz i przypraw solą i pieprzem. Smacznego.