



Pieczona dorada po brazylijsku

26 lutego 2011

Ciało wysokie, bocznie ścieśnione. Mały otwór gębowy. Zęby na przodzie szczęk ostre, stożkowe, a na bokach i z tyłu – szerokie. Ubarwienie srebrzyste z ciemniejszym grzbietem i jaśniejszym brzuchem. To opis mojej dorady, którą kupiłam na sobotni obiad. Doradę w wydaniu, które tu prezentuję, jedliśmy po raz pierwszy w naszej ulubionej restauracji Fridrich w Villenviertel jako doradę po brazylijsku, co po głębszej lekturze na temat dorady trochę mnie dziwi, bo dorada nie występuje w Brazylii...

Tak czy inaczej była na tyle pyszna, że w naszej świadomości ten przepis już na zawsze zostanie doradą po brazylijsku.

Składniki:

- 2 świeże dorady, wypatroszone i bez żusek
- garść natki pietruszki
- pęczek koperku
- 3 ząbki czosnku
- pół cytryny
- miód
- oliwa z oliwek
- 1 papryczka chili
- 20 liści bazylii
- pieprz&sól

Przygotowanie:

1. Przepis jest bardzo prosty, a efekt znakomity. W blenderze miksujemy zioła, czosnek, miód, sok z cytryny, oliwę, sól i papryczkę chili. Masa musi mieć słodko-słono-ostry smak, z wyraźnym aromatem ziół.
2. Doradę myjemy, obcinamy jej boczne płetwy. Robimy po bokach cztery nacięcia z każdej strony. Pieprzymy i solimy.
3. Bierzymy połowę masy i smarujemy nią doradę z obu stron i w środku.
4. Rozgrzewamy piekarnik do 160 stopni. Doradę układamy na folii aluminiowej i wkładamy do piekarnika. Co 10 minut smarujemy dodatkowo masą ziołową. Pieczemy w sumie przez 30 minut. Podajemy od razu z pieczonymi ziemniaczkami.