

Marinuotas eršketas orkaitėje

1 val. 5 porcijos

- Išdarinėtas eršketas – 1,5 kg.
- Česnakas – 5 skiltelės.
- Sojų padažas – 3 v.š.
- Balzaminis actas – 1 arb.š.
- Saldus čili padažas – 2 v.š
- Pomidorų pasta – 2 v.š.
- Alyvuogių aliejus – 5 v.š
- Svogūno galva – 2 vnt.
- Druska, pipirai.
- Bulvės – 300 g.



Česnako skilteles sumaišytas su druska ir alyvuogių aliejumi susmulkinti trintuvu.

2/3 gautos česnako masės sumaišyti su likusiais ingredientais: sojų padažu, balzaminio actu, saldžiu čili padažu ir pomidorų pasta.

Žiedeliais supjaustytą svogūną sudėti skardos dugne.



Įtrinti žuvį gautu marinatu ir padėti virš svogūnų.

Sudėti bulves sumaišytas su likusia česnako, aliejaus ir druskos mase, galima užberti pipirų.

Prieš dedant bulves, jas būtina 7-10 minučių pavirti vandenyje, kitaip jos neiškeps kartu su žuvimi.



Dėti į įkaitintą orkaitę ir kepti

40-50 min. 190°C.

Skanaus ☺.