

Eršketas su medumi

90 minučių, 4 porcijos.

- Eršketo puselės arba file – 1kg.
- Medus – 1 valg. šaukštas.
- Sviestas – 1 valg. šaukštas.
- Česnakas – 5 skiltelės.
- Druska, citrininiai pipirai ir kiti prieskoniai.



Gaminimo eiga:



Į suteptą sviestu kepimo skardą sudedame eršketą odele į apačią.

Viršutinę žuvies pusę sutepame medaus, sviesto ir susmulkinto česnako mišiniu.

Suteptą žuvį apibarstome citrininiais pipirais, pagal skonį ir kitais prieskoniais, padruskiname.



Kepame orkaitėje 180°C
45-60 minučių.

Iškeptą žuvį galima apšlakstyti citrinos sultimis.