

Eršketas su padažais

60 min. 4 porcijos

- 1 kg. eršketo puselių arba filė.
- 2 valgomi šaukštai pomidorų pastos arba kečupo.
- 1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus.
- 2 valgomi šaukštai sojos padažo.
- 1/2 valgomos šaukšto balzamini acto.
- Druska, pipirai.



Eršketo puselės.

Gaminimo eiga:



Sumaišyti pomidorų pastą, aliejų, sojos padažą, balzamini actą.



Gautame marinate išvolioti žuvį ir įdėti į kepimo skardą.
Apibarstyti pipirais, padruskinti.



Kepti orkaitėje
180°C
45-60 minučių.

Skanaus.