



Meribassi italialaisittain / Sea Bass in italian style



Ainekset 4 hengelle:

- 4 Perattua Meri bassi, paino 300 - 600 g
- nippu rosmariini
- valkosipuli
- oliiviöljy
- suolaa
- leivinpaperia

Valmistus:

Tee kalan pintaan viiltoja ja ripottele suolaa päälle ja sisälle. Mausta kala valkosipulilla ja laita rosmariinia kalan sisälle.

Paista kala uunissa (180 C) 15-20 minuuttia. Voitele paiston loppuksi oliiviöljyllä.

Käytä lisäkkeenä rukolaa, tomaatteja ja raastettua parmesaania.

Hyvää ruokahalua!