

19 Νοεμβρίου 2012

Ζαργάνες με σάλτσα φρέσκιας ρίγανης και μπαλσάμικου

/ Εί



Υλικά

ζαργάνες: 6 τεμάχια, καθαρισμένες από το κεφάλι και το κεντρικό κόκαλο

αλάτι: λίγο

πιπέρι: φρεσκοτριμμένο

ρίγανη: λίγη

ελαιόλαδο: για το άλειμμα

Για τη σάλτσα

ελαιόλαδο: 200ml ([περισσότερα...](#))