

Ψάρια στον Φούρνο με Αγριόπρασσα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά :

1 κιλό ψάρια κατάλληλα για φούρνο (λαβράκια, κολιοί, τσιπούρες κ.λ.π.)

½ κιλό αγριόπρασσα

1 φλιτζάνι λάδι

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

½ κουταλάκι του γλυκού πιπέρι

½ κουταλιά της σούπας ρίγανη

Φέτες ντομάτας

½ κρασοπότηρο λεμόνι

Εκτέλεση:

Αν τα αγριόπρασσα είναι λεπτά, τα αφήνουμε ολόκληρα, αλλιώς τα κόβουμε στα δύο κατά μήκος. Τα πλένουμε και τα απλώνουμε στο ταψί. Καθαρίζουμε και πλένουμε τα ψάρια. Τα απλώνουμε πάνω στα αγριόπρασσα. Πάνω στα

ψάρια απλώνουμε τις φέτες της ντομάτας. Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, λεμόνι και λάδι. Προσθέτουμε νερό (από μια γωνία του ταψιού) τόσο όσο να μην καλύπτονται οι ντομάτες. Ψήνουμε το φαγητό σε δυνατό φούρνο, ώσπου να μείνει το λάδι του.

Πηγή: monastiriaka.gr