

23 Νοεμβρίου 2017

## Λαυράκια στον φούρνο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά :

5 λαυράκια

4-5 μέτριες τομάτες

1 κιλό πατάτες

1 ματσάκι μαϊντανός

10 σκελίδες σκόρδο

4 φύλλα δάφνης

Λεμόνι

Λάδι

Αλάτι

Εκτέλεση :

Καθαρίζουμε τα λαβράκια. Απλώνουμε τα ψάρια και κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες και τις αλατίζουμε. Τις τοποθετούμε ανάμεσα στα ψάρια ώστε να γεμίσει το ταψί. Απλώνουμε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, την τομάτα, την δάφνη, το πιπέρι, το σκόρδο ψιλοκομμένο και ρίχνουμε λάδι. Ρίχνουμε και λίγο νερό για να βράσουν οι πατάτες. Βγάζουμε από τον φούρνο όταν οι πατάτες έχουν ψηθεί. Καλύτερα ο μαϊντανός να μείνει για το γαρνίρισμα μετά το ψήσιμο.

Πηγή: [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)