

# **Halibut pieczony z warzywami**

## **Halibut pieczony z warzywami – morski przysmak w nowej odsłonie**

Odkryj nowy wymiar smaku z pieczoną rybą, która przeniesie Cię wprost na nadmorskie wybrzeże! Halibut pieczony z warzywami to elegancka alternatywa dla popularnej smażonej wersji, którą znasz z wakacyjnych wypadów. Soczyste mięso halibuta, skropione cytryną i otulone kolorowymi warzywami, zachwyca delikatnością i aromatem.

Sekret tego dania tkwi w prostocie przygotowania. Wystarczy skropić rybę sokiem z cytryny, dodać ulubione warzywa – pory, cebulę i paprykę podsmażone na maśle – a następnie doprawić kostką Knorr. Po 40 minutach pieczenia w 180 stopniach otrzymasz danie, które zachwyci swoim wyglądem i smakiem każdego domownika.

### **Dla kogo?**

Halibut pieczony to doskonała propozycja dla osób ceniących lekkostrawne posiłki bogate w wartości odżywcze. Szczególnie spodoba się tym, którzy unikają smażonych potraw, a pragną wprowadzić więcej ryb do swojej diety. To także świetny wybór dla zabieganych – wstawisz do piekarnika i możesz zająć się innymi sprawami.

### **Na jaką okazję?**

Pieczony halibut sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na elegancką kolację dla gości. To doskonała propozycja na świąteczny stół jako alternatywa dla tradycyjnych mięs. Podany w naczyniu żaroodpornym prezentuje się niezwykle efektownie i z pewnością zrobi wrażenie na Twoich bliskich.

## **Czy wiesz, że?**

Halibut to największa ryba z rodziny flądrowatych – może osiągać nawet ponad 3,5 metra długości! Prowadzi przydenny tryb życia, odpoczywając najczęściej na boku. Jego mięso jest cenione za delikatny smak i brak drobnych ości.

## **Dla urozmaicenia**

Podaj halibuta z ryżem lub kuskusem, które doskonale wchłoną aromatyczny sos powstały podczas pieczenia. Danie najlepiej smakuje prosto z piekarnika, gdy warzywa zachowują swoją jędrność, a ryba soczystość. Możesz również dodać świeże zioła przed podaniem, aby wzbogacić smak i aromat potrawy.