# PIECZONE LABRAKSY

**Przygotowanie:**
Labraksa czyścimy z wnętrzności i łusek oraz skrzeli, płuczemy pod wodą i osuszamy na papierowym ręczniku. Nagrzewamy piekarnik na 170˚C – z funkcją termoobiegu. Smarujemy rybę oliwą, posypujemy solą morską, kaparami i sokiem z cytryny. Środek zaś delikatnie aromatyzujemy świeżymi ziołami. Gotową rybę pieczemy około 15-20min. Podajemy z chrupiącymi ziemniaczkami i ulubioną sałatką.

**Składniki:**
4 świeże Labraksy po około 200 g
1 doniczka świeżej bazylii
1 doniczka świeżej kolendry
1 cytryna
1 opakowanie Mieszanki sałat Fit&Easy Party
Kapary
Sól morska w młynku
100 ml oliwy z oliwek