

# Macrou in folie de aluminiu

Macrou in folie de aluminiu



## Ingrediente :

un macrou proaspat, sare groba, piper, o lingurita de verdeturi, dupa preferinta, suc de lamiie.

## Preparare :

Se curata bine macroul, se spala si se usuca cu un prosop de bucatarie. Se cresteaza in 3-4 locuri pe ambele parti si se sareaza pe dinauntru si pe dinafara. Se presara verdeata si se inveleste in folia de aluminiu, cu marginile (la coada si capul pestelui) ridicate putin in sus. Se da la cuptor aprox. 50 de minute la foc mijlociu (180-190 grade Celsius). Se serveste stropit cu suc de lamiie.