



ΥΛΙΚΑ

- 1130 γρ. λαυράκια (4 λαυράκια φιλεταρισμένα)
- 2 λεμόνια ξεφλουδισμένα και κομμένα σε λεπτές φέτες και χυμό απο 2 ακόμη λεμόνια
- 45 ml. ελαιόλαδο
- Αλάτι 1 κ.γ.
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 1 κ.γ.
- 4 κ.γ. ξερή ρίγανη
- 2 κ.σ. κάπαρη
- ελιά καλαμών 3/4 φλ.τσ. χωρίς τα κουκούτσια κομμένες στη μέση
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.

Βάζουμε τη σχάρα του φούρνου σε ένα ταψί και την τοποθετούμε στο φούρνο ώστε να ζεσταθεί όσο εμείς ετοιμάζουμε τα ψάρια.

Βάζουμε τα φιλέτα απο τα λαβράκια σε ένα πιάτο και τα αλείφουμε και απο τις δυο πλευρές τους με το 1/3 της ποσότητας του λαδιού. Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα με 1/4 κ.γ. αλάτι και 1/4 κ.γ. πιπέρι. Τοποθετούμε προσεκτικά τα λαβράκια στη σχάρα με την πλευρά της πέτσας τους προς τα κάτω. Ψήνουμε στο φούρνο για 10 λεπτά περίπου.

Σε ένα μπόλ ανακατεύουμε τις φέτες του λεμονιού, το χυμό του λεμονιού, τη ρίγανη, την κάπαρη τις ελιές, το υπόλοιπο λάδι, το υπόλοιπο αλάτι και το υπόλοιπο πιπέρι.

Βγάζουμε τα φιλέτα του ψαριού απο το φούρνο και τα τοποθετούμε σε μια πιατέλα. Περιχύνουμε με τη σάλτσα που φτιάξαμε.

Πηγή: cookbox.gr