Дорада с тимьяном, розмарином и лимоном

Автор: Мухаббат
10.08.2011 12:11 -



Ох, как же вкусна эта рыбка!!!

Автор: Мухаббат
10.08.2011 12:11 -

Готовить ее сплошное удовольствие, а поедать вообще ПЕСНЯ!!! Мудрить с ней особо не надо, у нее настолько потрясающий вкус!!! Итак, осторожно очистить рыбку от внутренностей, удалить жабры. Посолить морской солью снаружи и внутри. В брюшко положить тимьян и розмарин, полить немного лимонным соком. Аккуратно сделать поперечные надрезы и выложить лимонные дольки. Перенести на противень с фольгой, сбрызнуть сверху оливковым маслом, накрыть сверху фольгой и запечь в духовке при 200* первые 15 минут, затем раскрыть фольгу и оставить в духовке до золотистой корочки. Подавать с лимончиком, кто любит с соевым соусом.

Очень-очень вкусно!!!

{jcomments on}