# Дорада запеченная с помидорами черри

Автор: Мухаббат
29.08.2011 06:51 -



Дорада содержится в чистейшей воде и подкармливается специальным кормом. В

результате этих стараний дорадо получает плотное белое мясо, которое обладает тонким ароматом. Ввиду таких исключительных преимуществ, это рыба отнюдь не относится к дешевым. Но иногда себя стоит побаловать.

Итак, рыбу очистить от чешуи и внутренностей, срезать все плавники. Промыть, посолить изнутри и снаружи. Из лимона выдавить сок, полить рыбу и оставить для маринования на 20-30 минут, периодически переворачивая. Затем в брюшко положить несколько свежих веточек розмарина (можно и сушеный).

Фольгу смазать оливковым маслом, выложить рыбу, сверху несколько помидорок черри (у меня прямо с веточками), сверху сбрызнуть оливковым маслом, завернуть фольгу, закрепить и поставить в разогретую до 200* духовку на 15 минут. Затем приоткрыть фольгу и дать подрумяниться еще минут 15.

Готовую рыбу выложить на блюдо, сверху помидорки черри и украсить веточками зелени.

{jcomments on}