

Вчера я решила приготовить *рыбу в фольге*, но совсем позабыла, что самой рыбы то у меня нет, в итоге пришлось ехать в магазин. Я долго бродила по рыбным рядам в поиске той самой – единственной и несравненной.... ранее я писала о том, что моей любимой рыбкой является горбуша, но на этот раз я решила попробовать что-то новое, так сказать открыть для себя новые вкусовые нотки. И наконец-то пред моим взором оказалась рыбка – сибасс или как еще было на ней написано «Морской волк» звучит заманчиво, не правда ли? Не буду утомлять вас долгим описанием процесса приготовления рыбки, который вы как всегда прочтете ниже, скажу лишь одно, что сибасс оказался довольно приятным на вкус, но я не смогла отыскать в нем каких-то новых до этого не известных мне вкусовых ощущений. Кстати, а какая рыбка нравится больше всего вам??



Ингредиенты:

Для приготовления данного рецепта вам потребуется: рыба любая, я приготовила сибасс (2 шт.), 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 ст.л. майонеза, 1 ч.л. лимонного сока, 1 ч.л. приправы для рыбы, соль.



Пошаговое приготовление:

1. Перец нашинкуйте соломкой.



2. Помидоры порежьте дольками.



3. Рыбу сбрызните лимонным соком, посолите



4. Посыпьте рыбу приправой



5. Часть овощей уложите на фольгу, смазанную маслом.



6. Оставшуюся часть положите в брюшко рыбы



7. Уложите рыбу на фольгу с овощами



8. Слегка смажьте рыбу майонезом как внутри, так и снаружи.



Включите духовку и разогрейте ее до температуры 150°С.



В течение 15 минут запекайте рыбу из духовки, приятного вам аппетита! С