

Риба запечена з домашнім сиром «Покровська рибка»

*Храпова Ольга Іванівна,
ТОВ «Перспектива» інспектор
з кадрів. Нікопольський район,
Покровська сільська рада,
с. Покровське*



Рецепт страви:

Рибу філіруємо на 2 філе.

Маринуємо 1 годину.

Маринад: соєвий соус, соняшникова олія, лимонний сік, сіль перець на смак .

Викласти на лист з пергаментом рибу шкірою вниз.

Зверху на рибу покласти по 3 кільця цибулі, за бажанням додати помідор.

Запекати до готовності хв 20, за 5 хв до подачі посипати домашнім сиром і запекти.

При подачі посипати зеленню.