

Форель под аджичным соусом, без соли



Что нужно:

- стейки форели - 4 шт;
- аджика - 4 ст. л.;
- морковь - 1 шт;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- майонез - 4 ст. л..

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Укладываем стейки на противень (смазанный растительным маслом).
3. Морковь мелко нарезаем.
4. Смешиваем аджику, майонез, морковь и сыр (натёртый).
5. Распределяем получившийся соус по стейкам.
6. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут