

Форель под крабом



Что нужно:

- стейки форели - 8-10 шт;
- крабовые палочки - 500 г;
- сок 1 лимона (можно взять и половинку) ;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.
- соевый соус - 1 ст. л.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Укладываем стейки на противень (смазанный растительным маслом), хорошенько солим, перчим и поливаем лимонным соком.
3. Меленько нарезаем наши крабовые палочки и смешиваем с соевым соусом.
4. Распределяем крабовую начинку по всем стейкам.
5. Посыпаем натёртым сыром.
6. Запекаем 20 минут при 220 градусах.