

Форель под сыром и лимончиком



Что нужно:

- стейки форели - 4-5 шт;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- сок половины лимона;
- майонез - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обмазываем стейки майонезом, солим, перчим (если у вас есть специи для рыбы, то добавьте её) и даём постоять минут 20-30.
3. Далее запекаем в духовке 15 минут при 200 градусах.
4. Поливаем соком лимона.
5. Посыпаем натёртым сыром, уменьшаем до 180 градусов и запекаем ещё 5 минут.