

Горбуша под черносливом



Что нужно:

- филе горбуши - 1 кг;
- чернослив - 200 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 50 г;
- сметана - 4 ст. л.;
- майонез - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе на порционные куски (или покупаем уже готовые, нарезанные, как у нас) и укладываем их на противень (смазанный растительным маслом), солим и перчим.
3. Нарезаем чернослив помельче.
4. Смешиваем сметану, майонез, сыр и мелко нарезанный чернослив.
5. Распределяем получившуюся массу по кусочкам.
6. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.