

Горбуша "В соусе тартар"



Что нужно:

- филе горбуши - 1 кг;
- мука - 100 г;
- панировочные сухари - 100 г;
- яйца - 4 шт;
- майонез - 100 г;
- корнишоны - 4 шт;
- огурец свежий - 1 шт;
- сок половины лимона;
- петрушка (можно и укроп) - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Рыбку (которую мы предварительно уже нарезали, как указано на фото) макаем сначала во взбитые яйца, затем в муку, потом в сухари.
3. Укладываем горбушу на противень (предварительно смазанный растительным маслом), солим, перчим и запекаем 20 минут при 200 градусах (выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут).
4. Смешиваем майонез, мелко нарезанные огурец и корнишоны, сок лимона, мелко порубленную петрушку, солим и перчим.
5. Ставим в холодильник на 20 минут. Подаём рыбку и отдельно, в соусницах, наш соус (хотя, по желанию, можете порционно нанести соус на рыбу).