Горбуша в винном соусе

Что нужно:

- филе горбуши - 1 кг;
- белое вино - 1/2 стакана;
- сок половины лимона;
- сметана - 1 ст.л.
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе на порционные куски (или можно купить уже нарезанные, либо стейки, либо просто порционные кусочки), укладываем на противень (смазанный растительным маслом), солим и перчим.
3. Смешиваем вино, сок лимона, пол стакана воды, сметану и поливаем получившимся соусом наши кусочки.
4. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут. Приятного аппетита, наши дорогие!