Идеальная заправка к рыбке из лука и прованских трав



Что нужно:

- репчатый лук - 1 шт;
- сливочное масло - 80 г;
- прованские травы - 2 ч. л;
- майонез - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Лук меленько нарезаем.
3. Смешиваем лук, прованские травы, сливочное масло (комнатной температуры) и майонез.
4. Я взяла тунец, вы можете взять любую рыбку на ваше усмотрение. Выкладываем кусочки в форму для запекания (предварительно смазанную маслом) и солим их.
5. Сверху распределяем нашу луковую заправку. И ставим в уже разогретую духовку. Запекаем 20 минут при 200 градусах.