

# Навага под лимонным соусом и зеленью



Что нужно:

- навага потрошёная - 1 кг (можно взять чуть больше);
- сыр - 200 г;
- лимон - 1 шт;
- сливочное масло - 20 г;
- кориандр молотый, соль, перец - по вкусу;
- петрушка - 1 пучок.

Время приготовления: 35 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем сок лимона, сливочное масло (которое должно быть комнатной температуры), мелко порубленную зелень и пару щепоток кориандра (его можете добавить чуть больше или чуть меньше, тут по желанию).
3. Навагу нарезаем порционными кусочками и выкладываем в противень, который мы предварительно смазали растительным маслом. Солим.
4. Сверху, по каждому кусочку, распределяем нашу заготовку из зелени.
5. Всё перчим.
6. По каждому кусочку раскладываем по ломтику сыра. Запекаем в уже разогретой духовке 20 минут при 200 градусах.