

Рыбка под чесночком



Что нужно:

- филе горбуши - 1 кг;
- чеснок - 11 зубчиков;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.
- соевый соус - 4 ст. л.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе на порционные кусочки, солим, перчим и укладываем на противень (предварительно смазанный растительным маслом). Можно и купить уже порционные кусочки!
3. Смешиваем истолчённый чеснок и соевый соус.
4. Распределяем получившуюся смесь по рыбке.
5. Посыпаем пармезаном.
6. Запекаем 20 минут при 220 градусах.