

Рыбка "Пикантная"



Что нужно:

- стейки сёмги - 6-8 шт;
- чеснок - 6-8 зубчиков;
- репчатый лук - 1 шт;
- уксус - 1 ст. л.;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Укладываем стейки в форму для запекания, которую мы предварительно смазали маслом, солим их и перчим.
3. Смешиваем мелко нарезанный лук, истолчённый чеснок, уксус, 1 стакан воды и мелко порубленный укроп.
4. Распределяем получившуюся начинку по стейкам.
5. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 10 минут.