

Треска под майонезным соусом



Что нужно:

- филе трески - 1 кг;
- майонез - 4 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- сок половины лимона;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе на порционные куски, солим, перчим и укладываем на противень (смазанный растительным маслом).
3. Смешиваем майонез, истолчённый чеснок, сок лимона и мелко порубленный укроп,
4. Распределяем полученный соус по всем кусочкам.
5. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.
6. Приятного аппетита!