

Треска под яблоками



Что нужно:

- филе трески - 1 кг;
- яблоко (крупное) - 1-2 шт;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- соль, перец, любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе на порционные куски (или покупаем уже готовые кусочки), укладываем на противень (смазанный растительным маслом) и солим.
3. Нарезаем яблоко дольками (толщиной в 0,5 см) и равномерно раскладываем по рыбным кусочкам. Слегка перчим и можете добавить какие-то свои любимые специи.
4. Посыпаем сыром.
5. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.