

Треска "Тающая во рту"



Что нужно:

- филе трески- 1 кг;
- соевый соус - 2 ст. л.;
- майонез - 4 ст. л.;
- сок половины лимона;
- чеснок - 4 зубчика.
- петрушка - пара веточек.
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

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