Запечённая рыба "По-гречески" под соусом из сыра фета и помидоров

Что нужно:

- филе судака - 800-900 г;
- помидор - 1 шт;
- сыр фета - 250 г;
- сметана - 200 г;
- чеснок - 3 зубчика;
- соль, перец, паприка сладкая - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Сыр фета разламываем руками.
3. Помидор нарезаем мелким кубиком.
4. Соединяем в миске помидор, сыр и истолчённый чеснок.
5. Затем туда же добавляем сметану и сладкую паприку (молотую). Перемешиваем и отставляем в сторонку.
6. Выкладываем наши кусочки судака в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим и перчим.
7. Распределяем нашу сырную заготовку по филе.
8. Выпекаем 30 минут при 160-180 градусах.