

Целая форель запечённая с лаймом

2011-01-18 22:39:57



Понравилось мне запекать рыбку целиком, вроде и готовится не сложно, а выглядит по-королевски, лучше любого праздничного блюда!

Итак, нам понадобится: Очищенная и потрошенная форель 1 лайм Морская соль Немного оливкового масла Свежемолотая смесь перцев

- За несколько часов до приготовления делаем с обеих сторон на рыбке кармашки и закладываем в них тоненькие кружочки лайма.
- Натираем по всей поверхности и в брюшке морской солью и перчим. Оставляем мариноваться.



- Форму смазываем оливковым маслом, укладываем в неё рыбу и слегка сбрызгиваем поверхность оливковым маслом.
- Запекаем полчаса (в зависимости от размеров рыбки) при 200°С.

Вот и всё =)

Я вообще считаю, что не стоит добавлять к рыбе слишком много разных компонентов, они перебивают вкус рыбы. Чем проще, тем лучше, а весь секрет в хорошей охлаждённой рыбе =)

Приятного аппетита!