

## Запечённая дорада

2011-01-03 14:42:32



На День рождения маме решила приготовить нечто особенное, а что может быть лучше ароматной порционной рыбы?

Если честно, я не очень часто готовлю рыбу и не особо в ней разбираюсь, в этот раз моим советником была [afrika](#)

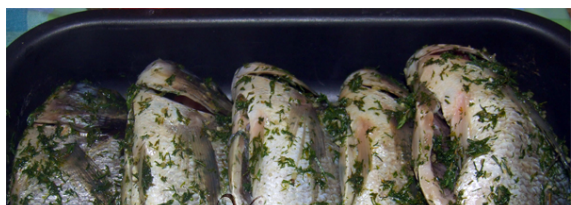
Но ничего, в одном магазине я нашла огромный отдел с охлаждённой рыбой, буду изучать это нелёгкое дело!

**Итак, нам понадобится:** Небольшие охлаждённые дорады По пучку пряных трав, у меня: укроп, тимьян (несколько веточек) и базилик Сок половины лайма Морская соль Оливковое масло Смесь свежемолотых перцев

- Рыбу чистим от чешуи, потрошим и удаляем жабры (если бы это было так просто, как написать ) и натираем морской солью, в т.ч. и внутри:



- Зелень измельчаем и натираем ей рыбу, поливаем соком лайма, перчим и оставляем на несколько часов, лучше даже на ночь.



## Готовим вместе с Нямой

Запечённая дорада

- За это время рыба станет невероятно ароматной!!!
- Сбрызгиваем оливковым маслом и запекаем полчаса при 200°С, до лёгкой золотистой корочки.



Приятного аппетита!!!

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)