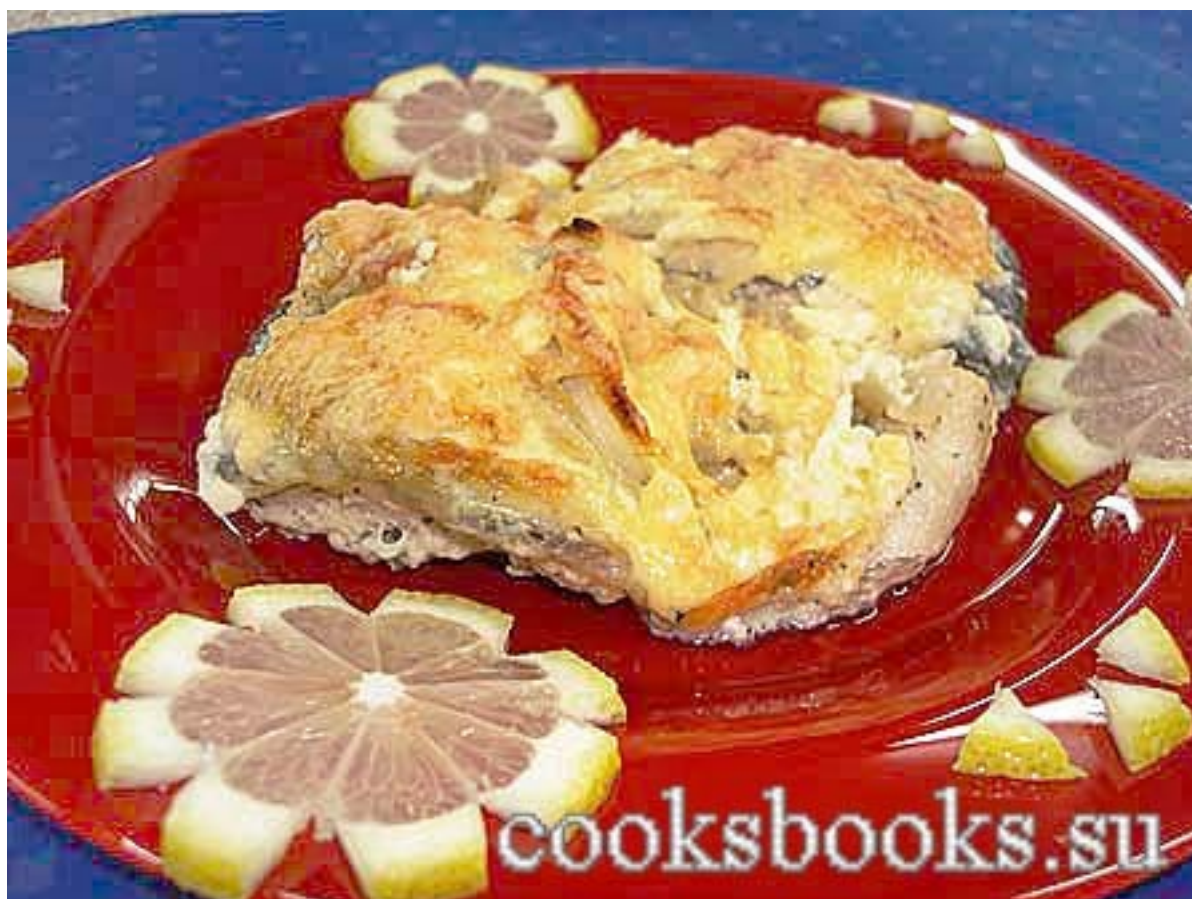


Горбуша в сливочно-чесночном соусе

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:09 - Последнее обновление 20.05.10 01:44



Ингредиенты

- Горбуша - 1 кг
- Сливки или молоко - 1 стакан
- Майонез - 50 гр, Сыр - 150 гр
- Мука - 1 ст.л

Горбуша в сливочно-чесночном соусе

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:09 - Последнее обновление 20.05.10 01:44

- Соль, Перец
- Лук-2 шт, Чеснок -3 дольки
- Время приготовления 30 мин



Разделяем рыбу

Чистим рыбу от чешуи, нарезаем кусочками по 2-3 см.



ГОТОВИМ СОУС.

Горбуша в сливочно-чесночном соусе

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:09 - Последнее обновление 20.05.10 01:44

В молоко или сливки добавляем муку, измельчённый чеснок, немного соли, специи, немного сыра



Лук.

Лук нарезаем полукольцами.



Готовим рыбу

Горбушу немного солим, перчим, выкладываем на противень.

Горбуша в сливочно-чесночном соусе

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:09 - Последнее обновление 20.05.10 01:44

Поливаем соусом.

На рыбу кладем лук.



Горбуша в сливочно-чесночном соусе.

Сверху поливаем майонезом и посыпаем натёртым на крупной тёрке сыром. Ставим противень в



Приятного аппетита! {kunena_discuss:17}