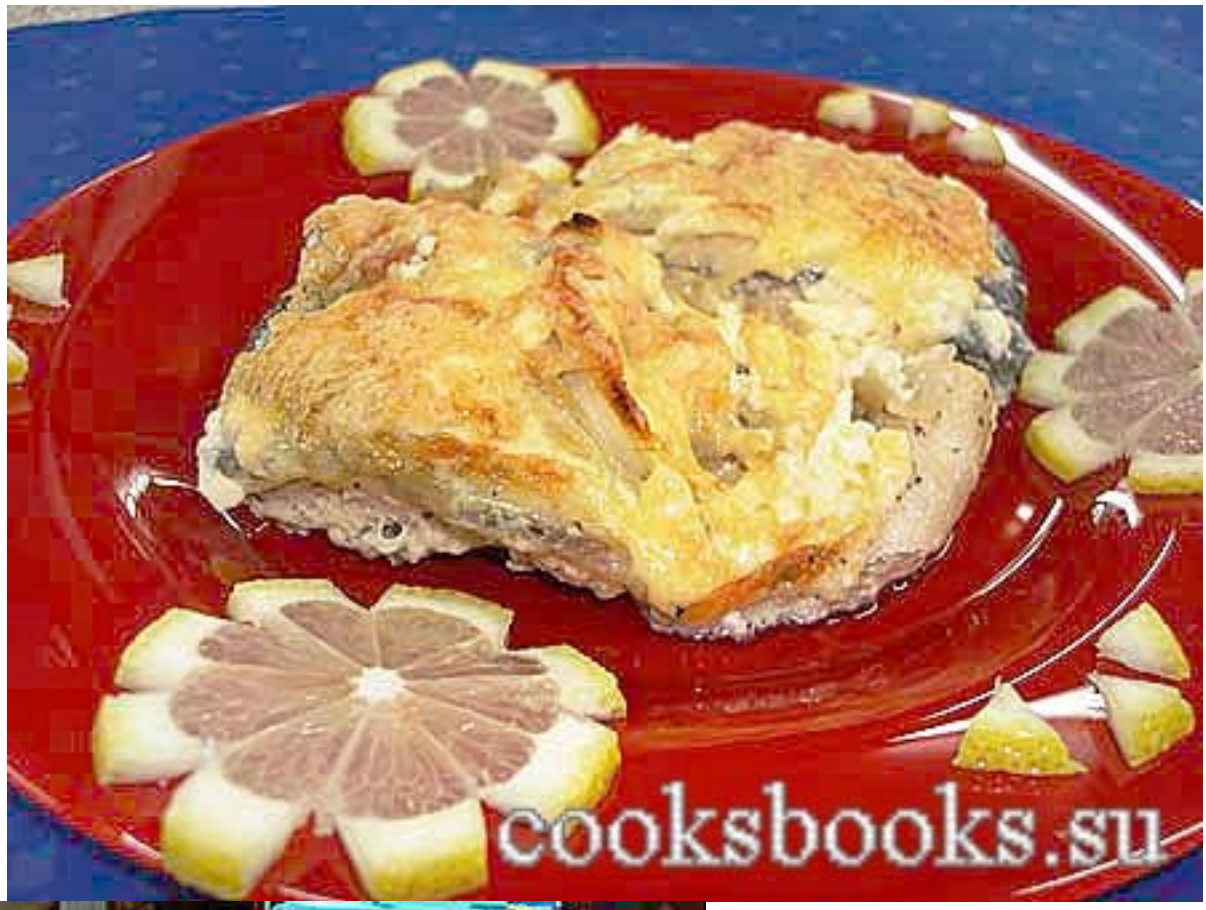
Горбуша в сливочно-чесночном соусе

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

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

Разделываем рыбу

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

Готовим соус.

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.

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}