Зубатка, запечённая фукрамя, сочная рыбка праняжного забаеки таж выстро, легко



Продукты для рецепта

Добавил(а) Оля 04.03.20 06:55 -

- Стейк Зубатки
- Лук 2 шт, майонез 1 ст.л.
- Специи по вкусу



Лук нарезаем полукольцами, обжариваем до золотистого цвета.



В форму для запекания выкладываем лук.

Зубатка, запечённая с луком

Добавил(а) Оля 04.03.20 06:55 -



На лук выкладываем рыбу, смазываем майонезом и добавляем немного специй.



Запекаем в духовке при температуре 180 градусов 20-25 минут. Рыбу я не солю, т.к. в майонезе