

Рыба, запеченная в фольге

Ингредиенты:

- карп (средняя часть) - 1 кусочек
- сливочное масло - 15 г
- лимон - 1 кружок
- соль, специи - по вкусу
- фольга для запекания



Cook-S.ru

1. Рыбу посолить и поперчить,
сверху на кусок равномерно
выложить сливочное масло.



2. Сверху положить кружок лимона.



3. Завернуть карпа в лист фольги. Поместить рыбу в огнеупорную посуду так, чтобы сторона с маслом и лимоном оказалась наверху. Отправить в разогретую до 250°C духовку на 30 минут.

A piece of crumpled aluminum foil is placed on a wooden surface. The foil is shiny and reflects light, showing various folds and creases. The wooden surface has a natural grain pattern. A watermark is overlaid on the center of the image.

COOK-S.RU



Приятного аппетита