

# 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**