

СУДАК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ



Время приготовления - 80 минут

Приготовила - Белоброва Настя

Руководил процессом - Белобров Роман Анатольевич

Для приготовления понадобится:

4 небольших судака

1 крупная луковица

8 ломтиков бекона

петрушка

укроп

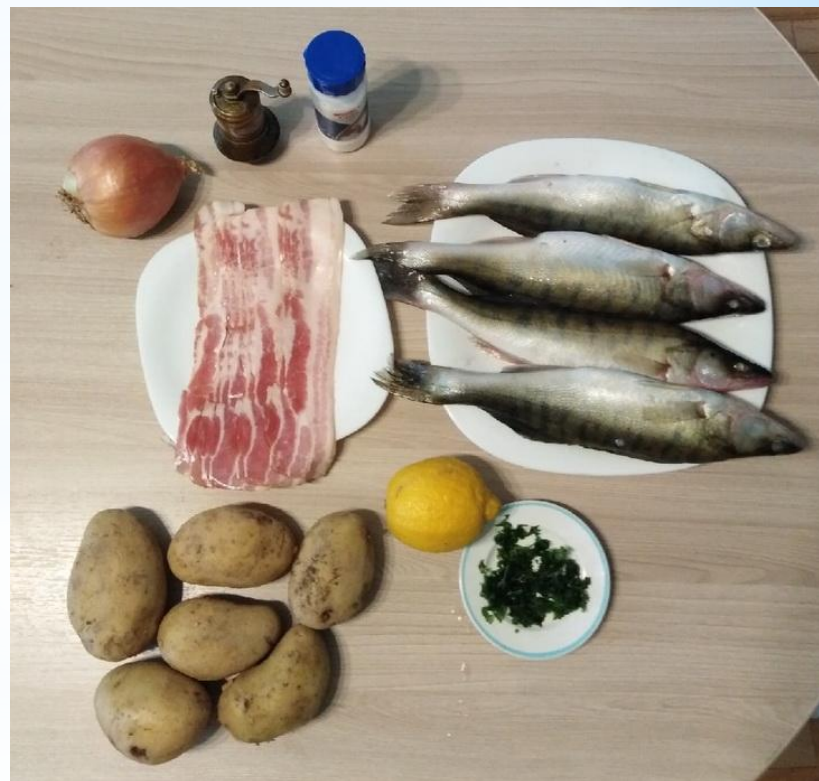
лимон

соль

перец

8-10 картофелин

для гарнира



- 1 Судака выпотрошить, промыть, почистить, посолить и поперчить изнутри.
- 2 Обжарить лук до золотистого цвета.
- 3 Рыбку начинить луком.
- 4 Начиненную луком рыбу обернуть беконом (бекон можно закрепить зубочистками)
- 5 Выложить судака на противень, плотно друг у другу.
- 6 Запекать в разогретой до 180°С духовке 20-25 минут до золотистого цвета бекона.



7 Лимон вымыть, нарезать дольками.

При подаче выложить судак на тарелки, украсить дольками лимона и присыпать укропом и петрушкой.

8 В качестве гарнира подать отварной картофель



Приятного аппетита!

