



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Ставрида в глиняном горшке

İstavrit Güveci



8 шт. средних ставрид
4 помидора
4 зубчика чеснока
2 лавровых листика
6 ст.л. оливкового масла
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Украсить сверху:
10-15 веточек петрушки

- # Убрать головы у рыбы, почистить, помыть. Чеснок мелко порубить, помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками.
- # Смешать помидоры, чеснок, оливковое масло, соль и перец.
- # Подходящий по размеру глиняный горшок смазать маслом, положить в него 4 рыбины, сверху выложить половину смеси из помидор и лавровые листики.
- # Затем положить еще 4 рыбины и сверху выложить оставшиеся помидоры.
- # Накрыть горшок крышкой и поставить в холодильник на 1 час.
- # Затем поставить на сильный огонь, когда закипит, убавить огонь и готовить минут 30.
- # Выложить на блюдо и украсить мелко рубленой петрушкой.

Также можно приготовить и в духовке при температуре 200 градусов.