



## Запеченный Луфарь

Fırında Çinekor



1 кг. луфаря  
1 средняя луковица  
1 лимон  
6 зубчиков чеснока  
0,5 стакана оливкового масла  
1 чл. паприки  
1 чл. соли

- # У рыбы убрать головы, почистить, помыть.
- # Половиной оливкового масла смазать форму и плотно друг к другу выложить рыбу.
- # Посолить, поперчить. Сверху положить порезанный полукольцами лук и кружочками лимон. Чеснок положить целиком.
- # Сбрызнуть оставшимся маслом.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить минут 50.
- # Подавать горячим.

Чеснок придаст рыбе пикантности.